

da	Brugsanvisning	3
no	Bruksveiledning	24



HB25D5.2.

Dampovn
Dampovn

SIEMENS

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	4
Årsager til skader.....	5
Det nye apparat.....	6
Betjeningsfelt	6
Automatisk kalibrering	7
Deres tilbehør	7
Tilbehør	7
Sætte tilbehør ind.....	7
Ovnrum	7
Ekstra tilbehør.....	7
Inden den første ibrugtagning.....	8
Indstille klokkeslæt	8
Indstille vandhårdhed.....	8
Første ibrugtagning	8
Rengøre tilbehør inden brug	8
Betjene apparatet	8
Fyld vandbeholderen.....	8
Tænde apparatet.....	9
Slukke apparatet.....	10
Altid efter brug.....	10
Ændre klokkeslæt.....	10
Programautomatik.....	10
Indstille program	10
Anvisninger til programmerne	11
Programtabeller.....	12
Grundindstillinger	13
Pleje og rengøring	13
Rengøringsmidler.....	14
Afkalkning.....	14
En fejl, hvad gør man?	15
Udskifte dørtætning	16
Udskifte pære i ovnlampen.....	16
Kundeservice.....	17
E-nummer og FD-nummer.....	17
Miljøbeskyttelse.....	17
Miljøvenlig bortskaffelse	17
Tips til energibesparelse	17
Tabeller og tips	17
Tilbehør	17
Fade og gryder.....	17
Tilberedningstid og -mængde	17
Fordel maden jævnt	18
Trykfølsomme levnedsmidler.....	18
Menuforberedning	18
Grøntsager	18
Tilbehør og bælgrugter	18
Fjerkræ og kød.....	19
Fisk	19
Suppegarniture, andet	20
Desserter, kompot	20
Genopvarme retter.....	20
Optøning.....	21
Hævning af dej	21
Saftpresning.....	21
Henkogning.....	22
Dybfrostprodukter	22

Prøveretter	23
Dampning.....	23

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: **www.siemens.com** og Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Der kan komme meget varm damp ud under driften. Rør ikke ved ventilationsåbningerne. Hold børn på sikker afstand.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
- Der kan komme meget varm damp ud, når døren åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig. Stå ikke for tæt på apparatet, når døren åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Efter at apparatet er slukket, er vandet i fordampningsskålen stadig meget varmt. Tøm derfor ikke fordampningsskålen umiddelbart efter, at apparatet er slukket. Lad apparatet køle af inden rengøring.
- Der kan skulpe varm væske over, når tilbehøret tages ud. Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brændbare væsker kan antændes i det varme ovnrum (forpufning). Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen. Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som vi anbefaler.
- Så længe apparatet ikke er skruet fast, kan det vippe hhv. falde ud af køkkenelementet, når apparatets dør åbnes. Luk ikke apparatets dør op, før det er skudt helt ind i køkkenelementet. Døren må kun åbnes forsigtigt, inden apparatet er skruet fast. Overhold monteringsvejledningen.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Årsager til skader

Pas på!

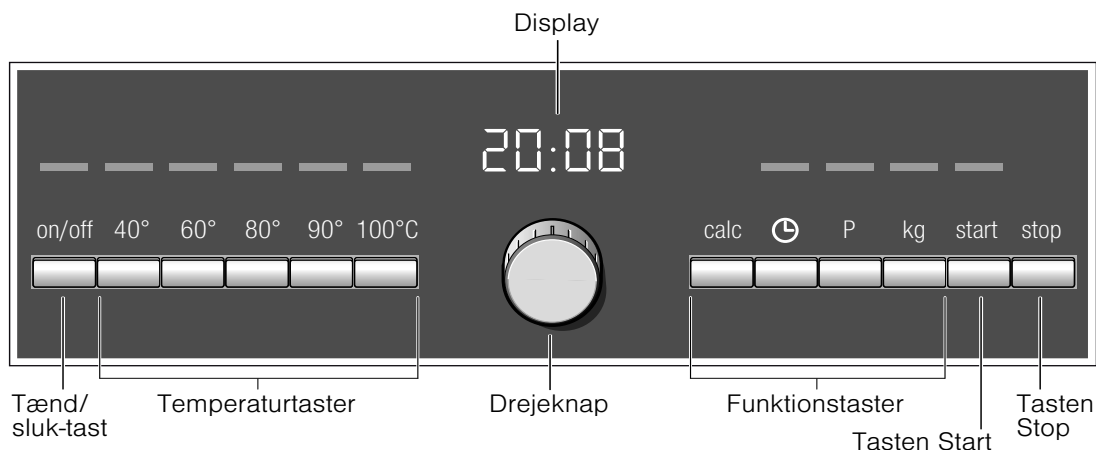
- Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet. Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.
- Alufolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren. Dette kan medføre en varig misfarvning af ruden.
- Fade og beholdere: Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.
- Anvend ikke fade eller forme, der har rustpletter. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Dryp af væske: Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbrædepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.
- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn. De kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Frugtsaft kan efterlade pletter i ovnrummet. Fjern altid frugtsaft med det samme, og tør efter med en fugtig og en tør klud.
- Hvis dørtætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke mere rigtigt. Forsiderne på skabselementerne ved siden af kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren, og udskift den om nødvendigt.
- Pleje af apparatet: Ovnrummet er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet. Forkert pleje kan medføre, at der opstår korrosion i ovnrummet. Følg anvisningerne for rengøring og pleje i brugsanvisningen. Fjern altid snavs i ovnrummet med det samme, når apparatet er kølet af.

Det nye apparat

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Betjeningsfeltet
- Automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement/visning		Anvendelse/betydning
Tænd/sluk-tast	on/off	Tænde og slukke for apparatet
Temperaturtaster	40°	Dampning ved 40 °C, f.eks. til hævnning af dej og til optøning
	60°	Dampning ved 60 °C, f.eks. til optøning
	80°	Dampning ved 80 °C, f.eks. til fisk og pølser
	90°	Dampning ved 90 °C, f.eks. til fisk, pølser og suppegarniture
	100°C	Dampning ved 100 °C, f.eks. til grøntsager, fisk, kød og tilbehør, til saftpresning og til henkogning
(Nærmere oplysninger vedrørende madvarer og retter finder De i kapitlet: Tabeller og tips).		
Drejeknap		Indstilling af værdier på displayet Drejeknappen kan forsænkes. Tryk på drejeknappen for at forsænke og frigøre den
Funktionstasten Afkalkning	calc	Afkalkning af vandsystem og fordampningsskål (se kapitlet: Afkalke)
Funktionstasten Ur	🕒	Tændt apparat Indstille varighed ► →
		Slukket apparat Kort tryk: Ændre klokkeslæt ►🕒 Langt tryk: Ændre grundindstillinger
Funktionstasten Program	P	Valg af programautomatik (se kapitlet: Programautomatik)
Funktionstasten Vægt	kg	Indstilling af vægten af de madvarer, der skal tilberedes, i forbindelse med et program
Indikator for Afkalkning	calc	Indikatoren calc opfordrer Dem til at afkalke apparatet (se kapitlet: Afkalke)
Display Tøm fordampningsskål	🔼	Indikatoren 🔼 opfordrer Dem under afkalkningen til at fjerne det resterende vand i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringsvamp
Indikator for Fyld vandbeholder	🔼	Indikatoren 🔼 opfordrer Dem til at fylde vandbeholderen (se kapitlet: Fylde vandbeholder)
Tasten Start	start	Start af drift
Tasten Stop	stop	Kort tryk: Afbrydelse af drift (pause)
		Langt tryk: Afslutning af drift

Automatisk kalibrering

Vandets kogetemperatur afhænger af lufttrykket. Ved kalibreringen bliver apparatet indstillet iht. trykforholdene på opstillingsstedet. Det sker automatisk under den første ibrugtagning (se kapitlet: Første ibrugtagning). Der udvikles mere damp end normalt.

I den forbindelse er det vigtigt, at apparatet anvendes med damp i 20 minutter ved 100 °C uden afbrydelse. Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum.

Hvis apparatet ikke kunne kalibreres automatisk (f.eks. fordi ovndøren blev åbnet), gennemføres kalibreringen igen ved næste tilberedningsdrift.

Deres tilbehør

Det medfølgende tilbehør kan bruges til mange retter. Vær opmærksom på, at De altid vender tilbehøret rigtigt, når De sætter det ind i ovnen.

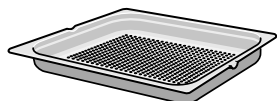
Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet:



Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 1/2, 40 mm dyb

Til opsamling af væske, som drypper ned, ved dampning og til tilberedning af ris, bælgfrugter og kornprodukter osv.



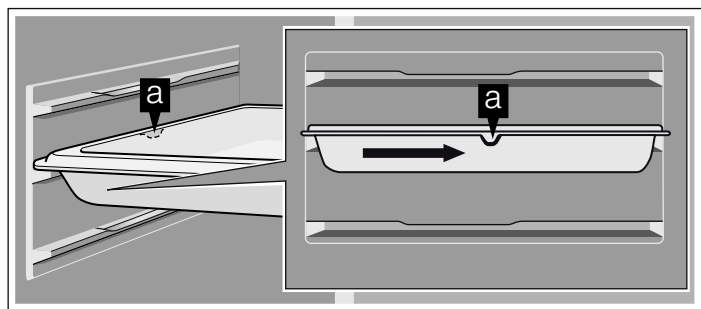
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 1/2, 40 mm dyb

Til dampning af hele fisk eller større mængder grøntsager, til saftpresning af bær osv.

Sætte tilbehør ind

Tilbehøret er konstrueret, så det kan gå i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skydes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Sørg for, at indgrebshakket (a) vender nedad, når tilberedningsbeholderen skydes ind.



Efter en flytning

For at apparatet igen tilpasser sig automatisk til det nye opstillingssted, skal de nulstille apparatet til fabriksindstillingerne (se kapitlet: Grundindstillinger) og gentage den første ibrugtagning (se kapitlet: Første ibrugtagning).

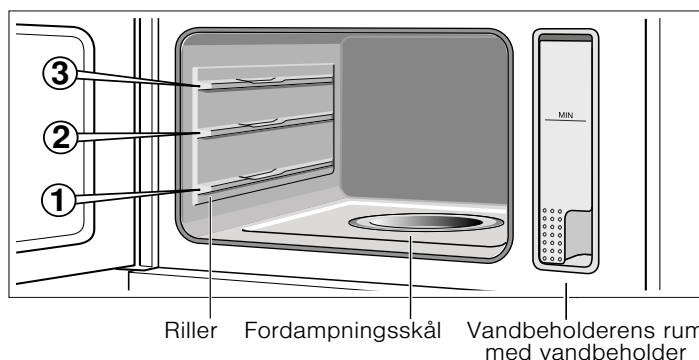
Efter en strømafbrydelse

Apparatet bevarer kalibreringsindstillinger også i tilfælde af en strømafbrydelse eller adskillelse fra lysnettet. Det skal ikke kalibreres igen.

Ovnrum

Tryk på symbolet  for at åbne apparatdøren.

Der er tre riller i ovnrummet. Rillerne angives med tal nedefra og op.



Tøm fordampningsskålen efter tilberedningen med den medfølgende rengøringsvamp, ellers kan den løbe over, næste gang De skal tilberede noget.

Pas på!

Stil ikke noget på bunden af ovnrummet. Tildæk aldrig ovnbunden med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan ødelægge apparatet.

Ovnbund og fordampningsskål skal altid være fri. Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.

Ekstra tilbehør

Der kan fås yderligere tilbehør hos forhandleren:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 1/2, 40 mm dyb	HZ36D524
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 1/2, 40 mm dyb	HZ36D524G
Tilberedningsbeholder, uden huller, GN 1/3, 40 mm dyb	HZ36D513
Tilberedningsbeholder, med huller, GN 1/3, 40 mm dyb	HZ36D513G
Porcelænsbeholder, uden huller, GN 1/3	HZ36D513P
Rengøringsvamp	623 653
Afkalkningsmidler	311 138
Mikrofiberklud med vaffelmønster	460 770

Inden den første ibrugtagning

I dette kapitel kan De læse om den nødvendige fremgangsmåde før første ibrugtagning:

- indstille klokkeslættet
- ændre vandets hårdhedsområde om nødvendigt
- første ibrugtagning
- rengøre tilbehør før brug

Apparatet er blevet grundigt testet på fabrikken for korrekt funktion. Derfor kan der være små mængder kondensvand i apparatet.

Indstille klokkeslæt

Efter elektrisk tilslutning lyser symbolet ►⌚ og 00:00 i displayet.

1. Indstil det korrekte klokkeslæt med drejeknappen.
2. Tryk på tasten ⌚.
Det indstillede klokkeslæt er gemt.

Indstille vandhårdhed

Afkalk apparatet regelmæssigt. Kun på den måde kan skader undgås.

Apparatet viser automatisk, hvornår det skal afkalkes. Det er forindstillet til vandhårdhed "mellem". Denne værdi skal ændres, hvis vandet på opstillingsstedet er blødere eller hårdere.

Det lokale vandforsyningsselskab kan oplyse den aktuelle vandhårdhed.

Hvis vandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.

Afkalkning kan kun undlades, hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand. Indstil i så fald vandhårdheden til "blødgjort".

Når apparatet er slukket, kan vandhårdheden ændres under Grundindstillinger.

1. Tryk om ønsket på tasten on/off for at slukke apparatet.
2. Hold tasten ⌚ nede, indtil c 5 / / vises på displayet.

3. Tryk flere gange på tasten ⌚, indtil c 5 2 vises (Vandhårdhed "mellem").

4. Drej på drejeknappen for at ændre vandhårdheden. Mulige værdier:

c 5 0	blødgjort	-
c 5 1	blødt	I
c 5 2	mellem	II
c 5 3	hårdt	III
c 5 4	meget hårdt	IV

5. Hold tasten ⌚ nede for at forlade grundindstillingerne.
Ændringen er gemt.

Første ibrugtagning

Opvarm det tomme apparat i 20 minutter til 100 °C første gang før brug. Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum. Apparatet kalibreres automatisk (se kapitlet: Automatisk kalibrering).

1. Tryk på tasten on/off for at tænde for apparatet.

2. Fyld vandbeholderen, og skub den ind (se kapitlet: Fylde vandbeholder).

3. Tryk på tasten Start.

Apparatet varmer op til 100 °C. Varigheden på 20 minutter begynder først at løbe, når den indstillede temperatur er nået. Åbn ikke apparatdøren i dette tidsrum.

Tilberedningen afsluttes automatisk, og der høres et lydsignal.

4. Tryk på tasten on/off for at slukke for apparatet.

Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.

Rengøre tilbehør inden brug

Før tilbehøret bruges første gang, skal det rengøres grundigt med varmt opvaskevand og en blød klud.

Betjene apparatet

I dette kapitel findes oplysninger om,

- hvordan De fylder vandbeholderen
- hvordan De tænder og slukker for apparatet
- hvad De skal være opmærksom på ved hver drift
- hvordan De ændrer klokkeslættet

Fyld vandbeholderen

Tryk på symbolet ◀ for at åbne apparatdøren. Til højre ser De vandbeholderen.

Pas på!

Skader på apparatet på grund af brug af uegnede væsker

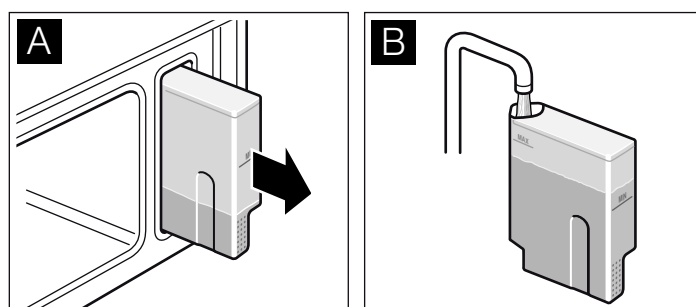
- Anvend altid kun frisk vand fra hanen, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.
- Hvis ledningsvandet er meget hårdt, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.
- Anvend ikke destilleret vand eller meget klorholdigt ledningsvand (> 40 mg/l) eller andre væsker.

Der kan indhentes oplysninger om ledningsvandet på det lokale vandværk.

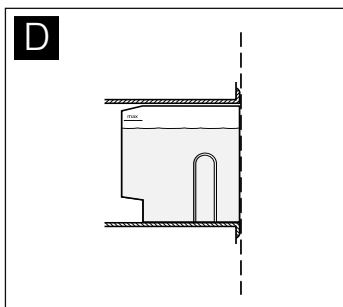
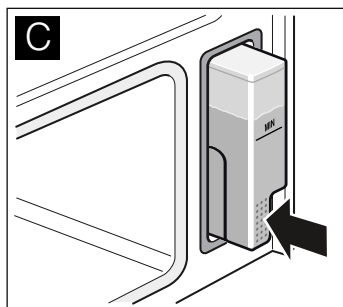
Fyld altid vandbeholderen op inden brug:

1. Luk apparatets dør op, og tag vandbeholderen ud (figur A).
2. Fyld vandbeholderen op med koldt vand (figur B).

MIN	Vandmængde tilstrækkelig til ca. 30 minutters dampning ved 100 °C
MAX	Vandmængde tilstrækkelig til ca. 2 timers dampning ved 100 °C



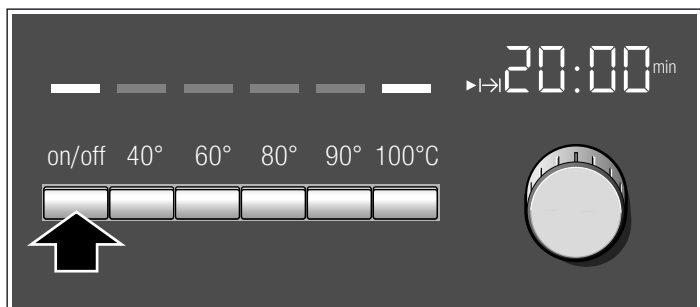
3. Skyd vandbeholderen helt ind til anslaget, og tryk på det skraverede område forneden (figur C).



Vandbeholderen skal flugte med vandbeholderrummet (figur D).

Tænde apparatet

1. Tryk på tasten on/off for at tænde for apparatet.

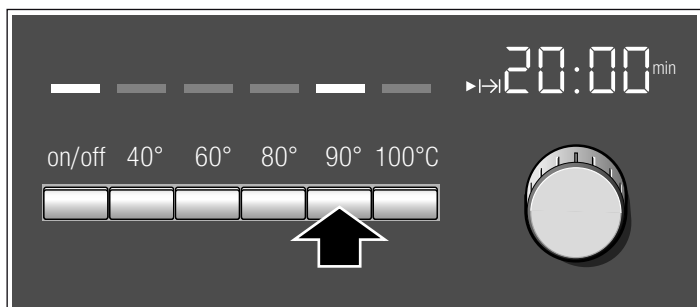


Den foreslåede temperatur 100 °C lyser. I displayet vises ►I-► og den foreslåede varighed 20 min.

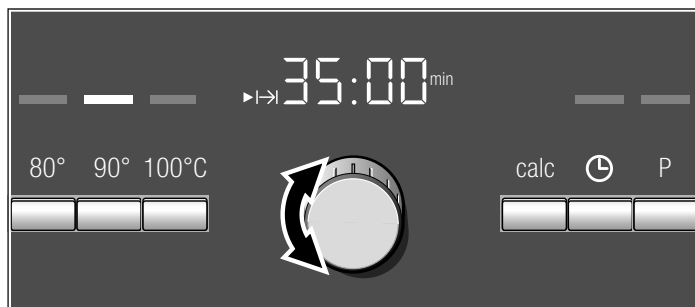
2. Tryk på temperaturtasten for at vælge en temperatur (Nærmere oplysninger vedrørende madvarer og retter finder De i kapitlet: Tabeller og tips).

Tasten	Anvendelse	Foreslået varighed
40 °C	F.eks. til hævnning af dej og til optøning	30 min
60 °C	F.eks. til optøning	20 min
80 °C	F.eks. til fisk og pølser	20 min
90 °C	F.eks. til fisk, pølser og suppegarniture	20 min
100 °C	F.eks. til grøntsager, fisk, kød og tilbehør, til saftpresning og til henkogning	20 min

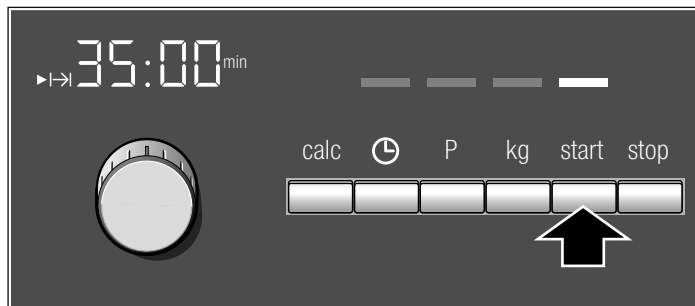
I displayet vises den tilhørende foreslåede varighed for drift.



3. Drej drejeknappen for at indstille en varighed (maks. 2 h).



4. Tryk på tasten Start.



Apparatet varmer. Varigheden begynder først at løbe efter opvarmningstiden.

Ændre temperatur

De kan altid ændre temperaturen. Det gør De ved at trykke på den ønskede temperaturtast:

- Hvis De har valgt en lavere temperatur, løber varigheden videre uden afbrydelse.
- Hvis De har valgt en højere temperatur, begynder varigheden først at løbe efter opvarmningstiden.

Hvis De trykker 2x på en temperaturtast, afbrydes den aktuelle tilberedningsdrift. Den foreslåede temperatur på 100 °C og varigheden på 20 min vises i displayet. Tryk på tasten Start for at starte.

Ændre varighed

De kan altid ændre varigheden. Drej drejeknappen for at indstille en ny varighed. Ændringen bliver aktiveret automatisk efter nogle sekunder.

Afbryde drift (pause)

Tryk kort på tasten Start for at afbryde driften. Køleventilatoren fortsætter evt. med at løbe. For at starte skal De trykke kort på tasten Start igen.

Hvis De åbner apparatets dør, mens det er i gang, afbrydes driften. Luk døren, og tryk kort på tasten Start for at starte.

Når grundindstillingen "Fortsæt drift med lukket dør" er aktiveret, er det ikke nødvendigt at starte driften igen (se kapitlet: Grundindstillinger).

Indikator for Fyld vandbeholder

Når vandbeholderen er tom, lyder der et signal, og symbolet ►I-► Driften bliver afbrudt.

1. Luk apparatets dør forsigtigt op. Der kommer damp ud.
2. Tag vandbeholderne ud, fyld den, og sæt den ind igen.
3. Tryk kort på tasten Start.

Når grundindstillingen "Fortsæt drift med lukket dør" er aktiveret, er det ikke nødvendigt at starte driften igen (se kapitlet: Grundindstillinger).

Bemærk: Hvis der ikke er mere vand i beholderen, høres en høj pumpelyd, indtil fordampningsskålen er kogt tom. Først derefter vises ►I-►, og lydsignalet høres.

Afbryd da tilberedningen, og fyld beholderen op igen (se: Afbryde drift (pause)).

Slukke apparatet

⚠ Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Under og efter tilberedningen skal apparatets dør lukkes forsigtigt op. Stå ikke for tæt på apparatet, når De åbner døren. Vær opmærksom på, at damp alt efter temperaturen muligvis ikke er synlig.

Tryk længe på tasten Stop for at afbryde tilberedningen.

Når varigheden er udløbet, afsluttes tilberedningen automatisk, og der høres et lydsignal.

Tryk på tasten on/off for at slukke for apparatet. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Ventilatoren fortsætter evt. med at køre, når De åbner døren.

Altid efter brug

Tømme vandbeholder

Tøm vandbeholderen hver gang efter brug:

1. Træk langsomt vandbeholderen ud af apparatet i vandret position, så der ikke drypper restvand ud af ventilen.
2. Hæld vandet ud.
3. Sørg for at tørre vandbeholderen og beholderskakten i apparatet godt.

Tørre ovnrum

⚠ Fare for skoldning!

Vandet i fordampningsskålen kan være meget varmt. Lad apparatet køle af før aftørring.

Lad ovndøren stå åben med en lille spalte, til apparatet er kølet af.

Tøm fordampningsskålen efter tilberedningen med den medfølgende rengøringsvamp, ellers kan den løbe over, næste gang De skal tilberede noget.

Tør det afkølede ovnrum af med den medfølgende svamp, og tør grundigt efter med en blød klud.

Tør køkkenelementer og håndgreb af, hvis der har dannet sig kondensvand på dem.

Ændre klokkeslæt

Der må ikke være indstillet en varighed.

1. Tryk på tasten . Symbolet vises i displayet.
2. Foretag ændring af klokkeslættet med drejeknappen.
3. Tryk på tasten . Ændringen er gemt.

De kan skjule klokkeslættet. I så fald er det kun synligt, når apparatet er tændt (se kapitlet: Grundindstillinger).

Programautomatik

De kan let og enkelt tilberede retter med 20 forskellige programmer.

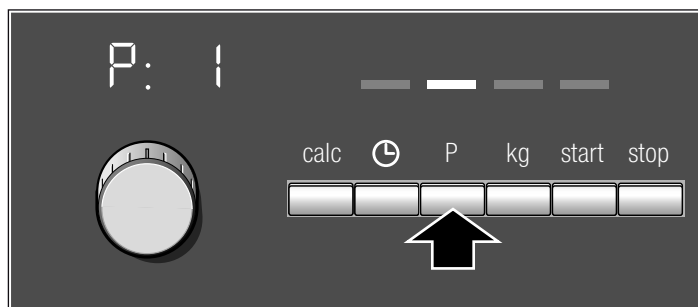
I dette kapitel findes oplysninger om:

- Hvordan programmerne i programautomatikken indstilles
- Anvisninger og tips om programmerne
- hvilke programmer, der kan indstilles

Indstille program

Vælg det ønskede program i programtabellen. Følg anvisningerne til programmerne.

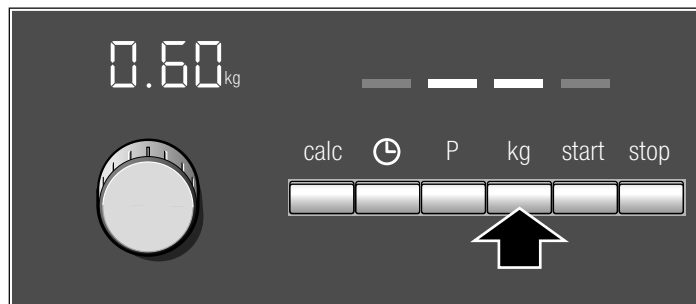
1. Tryk på tasten on/off for at tænde for apparatet.
2. Tryk på tasten P.
I displayet vises det første program **P 1**.



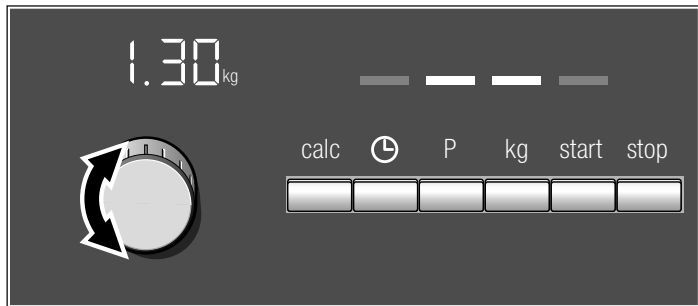
3. Drej drejeknappen for at indstille det ønskede program.



4. Tryk på tasten kg.
I displayet vises en foreslået vægt.
Hvis der høres et lydsignal, skal De ikke indtaste en vægt til dette program.



5. Drej på drejeknappen for at ændre vægten for retten.



6. Tryk på tasten Start.

Programmets tilberedningstid tælles ned i displayet.

Efter programmets afslutning

Der lyder et signal. Tilberedningen afsluttes. Tryk på tasten on/off for at slukke for apparatet.



Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Under og efter tilberedningen skal apparatets dør lukkes forsigtigt op. Stå ikke for tæt på apparatet, når De åbner døren. Vær opmærksom på, at damp alt efter temperaturen muligvis ikke er synlig.

Afbryde program

Tryk på tasten on/off for at afbryde programmet og slukke apparatet.

Anvisninger til programmerne

Alle programmer er beregnet til tilberedning i et lag.

Resultatet af tilberedningen kan ændre sig afhængigt af fødevarernes mængde og art.

Fade og gryder

Anvend de anbefalede fade og beholdere. Alle retter er blevet gennemprøvet med dem. Hvis De anvender andre typer fade og beholdere, kan resultatet af tilberedningen blive anderledes.

Når De anvender tilberedningsbeholderen med huller, skal beholderen uden huller også placeres i rille 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Mængde/ vægt

Læg retterne i tilbehøret med en højde på maksimalt 4 cm.

Programautomatikken skal kende vægten for den pågældende ret. Den samlede vægt skal ligge inden for det angivne vægtområde.

Tilberedningstid

Efter programstart vises tilberedningstiden. Den kan ændre sig i løbet af de første 10 minutter, da opvarmningstiden bl.a. afhænger af fødevarernes temperatur.

Tilbered grøntsager P1 - P5

Smag først grøntsagerne til efter tilberedningen.

Tilbered kornprodukter/linser P7 - P10

Vej kornprodukterne af, og tilsæt vand i det rigtige forhold:

Basmati-ris 1:1,5

Couscous 1:1

Naturris 1:1,5

Linser 1:2

Angiv vægten uden væske.

Rør rundt i kornprodukter efter tilberedning. Så bliver den overskydende væske hurtigt opsuget.

Dampe kyllingebryst P11

Læg ikke stykker af kyllingebryst oven på hinanden i fadet.

Dampe fisk P12 - P13

Smør tilberedningsbeholderen med fedtstof ved tilberedning af fisk.

Læg ikke fiskefileter oven på hinanden. Angiv vægten for den største filet, og vælg så vidt muligt lige store stykker.

Tilberede frugtkompot P14

Programmet er kun velegnet til frugt med sten eller kerner. Vej frugten, og tilsæt ca. 100 ml vand og sukker og krydderier alt efter smag.

Tilberede mælkeris P15

Vej risen, og tilsæt 2,5 gange så meget mælk. Hæld ris og mælk i tilbehøret i en højde på maksimalt 2,5 cm. Angiv mælkerisvægten uden væske. Rør rundt efter tilberedningen. Derved bliver den overskydende mælk hurtigt opsuget.

Fremstille yoghurt P16

Opvarm mælken til 90 °C på kogesektionen. Lad den derefter afkøle til 40 °C. Hvis der anvendes højpasteuriseret langtidsholdbar mælk, er det ikke nødvendigt at opvarme mælken.

Rør to teskefulde yoghurt naturel eller en tilsvarende mængde yoghurtfermentering i pr. 100 ml mælk. Hæld blandingen i rene glas, og luk dem.

Stil glassene i køleskabet efter tilberedningen.

Desinficere sutteflasker P18

Vask altid sutteflasker med en flaskerenser straks, når de er blevet tømt. Vask dem derefter i opvaskemaskinen.

Stil flaskerne i en tilberedningsbeholder med huller, uden at de rører ved hinanden.

Tør sutteflaskerne af med et rent viskestykke efter desinficeringen. Metoden svarer til den gængse kogning.

Tilberede æg P19 - P20

Prik hul i æggenes skaller før tilberedning. Læg ikke æg oven på hinanden. Størrelse M svarer til en vægt på ca. 50 g pr. stk..

Programtabeller

Følg anvisningerne til programmerne.

Program	Bemærkning	Service / tilbehør	Rille
<i>P 1</i> Dampe blomkålsbuketter	samme størrelse buketter	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 2</i> Dampe broccolibuketter	samme størrelse buketter	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 3</i> Grønne bønner, dampede	-	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 4</i> Dampe gulerødder i skiver	ca. 3 mm tykke skiver	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 5</i> Dampe blandede grøntsager, frosne	-	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 6</i> Pillekartofler	mellemstore, Ø 4 - 5 cm	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 7</i> Basmati-ris	maks. 0,45 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 8</i> Naturris	maks. 0,45 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 9</i> Couscous	maks. 0,45 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 10</i> Linser	maks. 0,4 kg	tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 11</i> Dampe kyllingebryst, fersk	Samlet vægt 0,2 - 1,2 kg	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 12</i> Dampe fersk fisk, hel	0,3 - 1,5 kg	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 13</i> Dampe fiskefilet, fersk	maks. 2,5 cm tykke	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 14</i> Frugtkompot	-	tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 15</i> Mælkeris	-	tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 16</i> Yoghurt i glas	-	glas + tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 17</i> Genopvarme tilberedt tilbehør		tilberedningsbeholder uden huller	2
<i>P 18</i> Desinficere sutteflasker		tilberedningsbeholder uden huller	1
<i>P 19</i> Hårdkogte æg	æg størrelse M, maks. 1 kg	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1
<i>P 20</i> Blødkogte æg	æg størrelse M, maks. 1 kg	tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1

Grundindstillinger

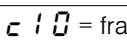
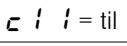
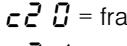
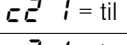
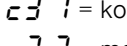
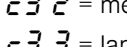
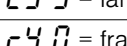
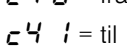
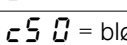
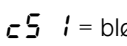
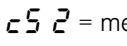
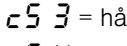
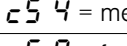
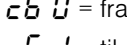
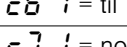
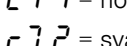
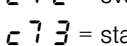
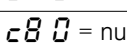
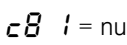
Apparatet bliver leveret fra fabrikken med en række forindstillede grundindstillinger. Disse grundindstillinger kan om ønsket ændres.

Hvis De ønsker at nulstille alle ændringer, kan fabriksindstillingerne gendannes.

1. Tryk om ønsket på tasten on/off for at slukke apparatet.
2. Hold tasten  nede, indtil  vises på displayet.

3. Tryk flere gange på tasten , indtil den ønskede grundindstilling vises.
4. Drej på drejeknappen for at ændre grundindstilling.
5. Hold tasten  nede for at forlade grundindstillingerne. Ændringen er gemt.

Følgende grundindstillinger kan ændres:

Grundindstilling	Funktion	Mulige indstillinger
	Vise klokkeslæt ved slukket apparat	 = fra  = til
	Lydsignal ved knaptryk	 = fra  = til
	Signalets længde ved sluttid for drift	 = kort (30 sekunder)  = mellem (2 minutter)  = lang (10 minutter)
	Fortsæt drift med lukket dør. Tryk på start efter åbning af apparatdøren falder bort	 = fra  = til
	Vandhårdhed for afkalkningsindikator	 = blødgjort  = blød (I)  = mellem (II)  = hårdt (III)  = meget hårdt (IV)
	Lydsignal for afslutning af opvarmningstid	 = fra  = til
	Tilpasse tilberedningsresultater individuelt ved programmer	 = normal tilberedning  = svagere tilberedning  = stærkere tilberedning
	Nulstil apparatet til fabriksindstillinger: ■ alle ændringer i grundindstillingerne slettes ■ Automatisk kalibrering foretages igen Apparatet nulstilles til fabriksindstillingerne, når De vælger  og derefter holder tasten  i 4 sekunder.	 = nulstil ikke  = nulstil

Pleje og rengøring

I dette kapitel findes oplysninger om:

- Pleje og rengøring af apparatet
- Afkalkning

Fare for kortslutning!

Anvend aldrig højtryks- eller dampstrålerenser til rengøring af apparatet.

Pas på!

Overfladeskader: Anvend

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig ovnrensere
- aldrig ætsende, klorholdige eller aggressive rengøringsmidler
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.

Hvis et sådant middel ved et uheld kommer på apparatets forside, skal det straks tørres af med vand.

Pas på!

Overfladeskader: Hvis der kommer afkalkningsmiddel på apparatets forside eller andre følsomme overflader, skal De straks tørre det af med vand.

Fjern snavs i ovnrummet, så snart apparatet er kølet af.

Salt er meget aggressivt og kan forårsage rust. Fjern rester af kraftige saucer (ketchup, sennep) eller af saltholdige retter, så snart ovnrummet er afkølet.

Anvend ikke hårde skuresvampe eller rengøringsvampe.

Rengøringsmidler

Apparat udvendigt (front af rustfrit stål)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud. Fjern altid pletter af kalk, fedt, stivelse og æggehvide med det samme Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger
Ovnrum indvendigt med fordampningsskål	Varmt opvaskevand eller eddikevand. Brug den vedlagte rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste. Pas på! ■ Skader på apparatet: Vandet løber ned i fordampningsskålen gennem en slange over ovns bund. Tryk ikke for hårdt på vandindtaget under rengøring, og pas på, at der ikke er noget, der sætter sig fast under det. Slangen kan blive trykket ud af ovnrummet. Kontakt i givet fald kundeservice! Anvend ikke apparatet! ■ Ovnrummet kan ruste: Brug aldrig stål- eller skuresvampe
Vandbeholder	Opvaskevand. Må ikke vaskes i opvaskemaskinen! Vandbeholderens låg kan med forsigtighed tages af i forbindelse med rengøring Kontroller med regelmæssige mellemrum gummipakningen ved ventilen, og smør den eventuelt med det leverede smøremiddel.
Vandbeholderens rum	Skal altid aftørres efter brug
Dørtætning	Varmt opvaskevand
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas Pas på! Beskadigelse af overflader: Gnid rudeglasset i ovndøren tørt efter rengøring med rengøringsmidler til glas. Ellers kan der opstå pletter, som ikke længere kan fjernes.
Inderside af dør (kunststofafdækning)	Opvaskevand - tør efter med en blød klud. Fjern altid pletter af kalk, fedt, stivelse og æggehvide med det samme
Tilbehør	Læg tilbehør i blød i varmt opvaskevand. Rengør med en børste, en opvaskesvamp eller i opvaskemaskinen Rengør med eddikevand ved misfarvninger som følge af stivelsesholdige levnedsmidler (f.eks. ris)

Rengøringssvamp

Den leverede rengøringssvamp er meget sugende. Anvend rengøringssvampen til rengøring af ovnrummet og til at fjerne overskydende vand fra fordampningsskålen.

Vask rengøringssvampen grundigt ud, inden den anvendes første gang. Rengøringssvampen kan vaskes i vaskemaskinen (køgevaske).

Mikrofiberklud

Mikrofiberkluden med vokskagestruktur er specielt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillings-nr. 460 770, fås også online i eShop). Den fjerner i én arbejdsgang flydende og fedtholdig snavs.

Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalkes med regelmæssige mellemrum. Indikatoren **calc** minder Dem om det.

Afkalkning kan kun undlades, hvis der udelukkende anvendes blødgjort vand.

Afkalkningen består af:

- Afkalkning (ca. 30 minutter), efterfølgende opfyldning af vandbeholderen og tømning af fordampningsskålen
- 1. skylning (30 sekunder), efterfølgende tømning af fordampningsskålen
- 2. skylning (30 sekunder), efterfølgende fjernelse af resterende vand

Alle tre trin skal være helt gennemført. Først efter 2. skylning er apparatet igen klar til brug.

Afkalkningsmidler

Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af kundeservice (bestillings-nr. 311 138, som også kan fås online i eShop). Andre afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

Følg anvisningerne fra rengøringsmidlets producent.

1. Bland 300 ml vand og 60 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
2. Tøm vandbeholderen, og fyld den med afkalkningsvæske.
3. Skyd forsigtigt vandbeholderen med afkalkningsvæske ind, og luk apparatets dør.

Pas på!

Overfladeskader: Hvis der kommer afkalkningsmiddel på apparatets forside eller andre følsomme overflader, skal De straks tørre det af med vand.

Pas på!

Skader på apparatet: Afkalkningsmidler i apparatet kan over længere tid beskadige vandpumpen. Sørg for, at afkalkning og skylning er afsluttet efter senest tre timer.

Starte afkalkning

Ovnrummet skal være helt afkølet.

1. Tryk på tasten on/off for at tænde for apparatet.
2. Tryk på tasten calc.

Symbolet  (Fyld vandbeholder) vises. Det skal minde Dem om at fylde afkalkningsvæske i vandbeholderen (se afsnittet: Afkalkningsmiddel).

3. Tryk på tasten Start.

1. skylning

Efter ca. 30 minutter høres et lydsignal. Symbolet  (Fuld vandbeholder) og  og 1:00 min vises.

1. Skyl vandbeholderen grundigt, fyld op med vand til markeringen MIN, og skub beholderen ind igen.

Symbolet  (Tøm fordampningsskål) vises.

2. Fjern afkalkningsvæsken i fordampningsskålen med den medfølgende rengøringsvamp.

3. Luk apparatdøren, og tryk på tasten Start.
Apparatet skyller.

2. skylning

Efter kort tid vises symbolet  for anden gang. I displayet vises  0:30 min.

1. Vask rengøringsvampen grundigt ud.
2. Fjern overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen.

3. Luk apparatdøren, og tryk på tasten Start.

Apparatet skyller.

Når afkalkningen er afsluttet, vises  00:00 og  i displayet.

4. Tryk på tasten on/off for at afslutte afkalkningen og slukke apparatet.

Fjerne restvand

Fjern det overskydende vand i fordampningsskålen med rengøringsvampen. Tør ovnrummet af med rengøringsvampen, og tør efter med en blød klud.

Afbryde afkalkning

Bemærk: Hvis De afbryder afkalkningen, skal De derefter skylle apparatet to gange. Indtil den anden skylning er gennemført, er apparatet spærret for andre formål.

Tryk længe på tasten Stop for at afbryde afkalkningen.

For at sikre at der ikke er afkalkningsvæske tilbage i apparatet, skal De skylle to gange efter en afbrydelse.

Symbolet  vises.

Følg nu den beskrevne fremgangsmåde i afsnit "1. skylning".

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Se derfor følgende anvisninger igennem, inden De kontakter kundeservice.

Reparationer må udelukkende udføres af uddannede kundeservice-teknikere. Hvis Deres apparat bliver repareret fagligt ukorrekt, kan det medføre alvorlig fare for Dem.

Fare for elektrisk stød!

- Alle former for arbejde med apparatets elektronik skal udføres af en fagmand.
- Ved arbejde med apparatets elektronik skal strømforsyningen til apparatet altid afbrydes. Aktiver automatsikringen, eller slå sikringen fra i boligens sikringskab.

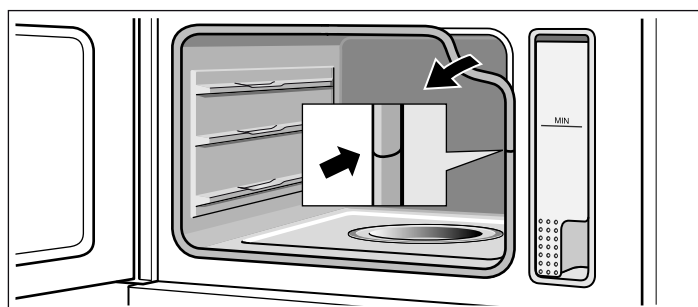
Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømafbrydelse	Kontroller, om der er andre køkkenapparater, der fungerer
	Sikring defekt	Kontroller, om apparatets sikring i sikringskabet er i orden
	Forkert betjening	Slå apparatets sikring i sikringsboksen fra, og slå den til igen efter ca. 10 sekunder
Apparatet kan ikke starte	Døren er ikke lukket helt	Luk døren
Apparatet kan ikke startes. I displayet lyser  1:00 min	Afkalkning blev afbrudt	Skyl apparatet 2x (se kapitlet: Afbryde afkalkning)
I displayet lyser  00:00	Strømafbrydelse	Indstil uret igen (se kapitlet: Ændre klokkeslæt)
Apparatet er ikke i brug. I displayet lyser  1:00 og en varighed	Drejeknapen er blevet aktiveret ved et uheld	Tryk på tasten on/off
	Der er ikke blevet trykket på tasten Start efter indstilling	Tryk på tasten Start for at starte, eller tryk på tasten on/off for at slukke apparatet
Indikatoren  (Fuld vandbeholder) vises, selv om vandbeholderen er fuld	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skud vandbeholderen ind, til den går i indgreb
	Sensorsystemet fungerer ikke	Afkalk apparatet (se kapitlet: Afkalke), og kontroller den indstillede vandhårdhed (se kapitlet: Indstille vandhårdhed)
Vandbeholderen er svær at bringe i indgreb	Gummitætning på vandbeholderens ventil	Smør gummitætningen med et tyndt lag smøremiddel (bestillings-nr. 311 168)
Fordampningsskålen er kogt tør, selv om vandbeholderen er fyldt	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skud vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb
	Tilførslen er tilstoppet	Afkalk apparatet (se kapitlet: Afkalke). Kontroller, om vandhårdheden er korrekt indstillet

Fejl	Mulig årsag	Tips / afhjælpning
Fordampningsskålen løber over	Fordampningsskålen er ikke blevet tømt efter den seneste brug	Tøm fordampningsskålen med den medfølgende rengøringssvamp hver gang efter brug
Ekstremt høj pumpestøj under tilberedningen	Vandbeholderen er tom, samtidig med at der fortsat fordamper vand i fordampningsskålen	Fyld vandbeholderen
	Vandbeholderen er ikke sat rigtigt på plads	Skyd vandbeholderen ind på plads, til den går i indgreb
Pumpestøj under tilberedning		Dette er normalt
Der lyder en "ploppende" lyd under tilberedning	Kulde/varme-effekt ved dybfrostvarer, som skyldes vanddamp	Dette er normalt
Ved dampning opstår der ekstremt meget damp	Apparatet bliver automatisk kalibreret	Det er normalt (se kapitlet: Automatisk kalibrering)
Ved dampning opstår der igen ekstremt meget damp	Apparatet kan ikke kalibreres automatisk ved korte tilberedningstider	Nulstil apparatet til fabriksindstillingerne (se kapitlet: Grundindstillinger), og kalibrer igen (se kapitlet: Første ibrugtagning)
Der kommer damp ud af ventilationsåbningerne under tilberedning		Dette er normalt
Apparatet producerer ikke damp korrekt	Apparatet er kalket til	Start afkalkningsprogrammet
Slange til vandindtag i ovnrummet er blevet presset til siden eller har sat sig fast på ovnrummets side	Stort pres på slangen eller fastholdelse af genstande i forbindelse med rengøring	Kontakt kundeservice, og anvend ikke apparatet mere!
Ovnrumsbelysningen er defekt	LED-lampe defekt	Kontakt kundeservice. Lampeglasset kan ikke fjernes
I displayet vises fejlmeddelelsen E...	Teknisk fejl	Tryk på tasten ⏻ for at slette fejlmeddelelsen, indstil om nødvendigt klokkeslættet igen. Kontakt kundeservice, hvis fejlmeddelelsen vises igen
På displayet vises fejlmeddelelsen EO !!	Der er blevet trykket for længe på en tast, eller den har sat sig fast.	Tryk på tasten ⏻ for at slette fejlmeddelelsen Tryk på alle tasterne en ad gangen, og undersøg, om de er rene
Apparatet varmer ikke. I indikatoren blinker et kolon	Der er blevet trykket på en tastekombination	Tryk på tasten on/off for at slukke for apparatet. Hold tasten kg nede i 4 sekunder, og tryk derefter på tasten clean

Udskifte dørtætning

Hvis dørtætningen uden på ovnrummet er defekt, skal den udskiftes. Der kan fås reservetætninger til Deres apparat hos kundeservice. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet.

1. Luk ovndøren op.
2. Træk den gamle dørtætning af.
3. Skyd den nye dørtætning ind, og træk den på plads hele vejen rundt. Samlingen skal være placeret på siden.
4. Kontroller til sidst, at dørtætningen sidder korrekt - især i hjørnerne.



Udskifte pære i ovnlampen

Til belysning af ovnrummet er apparatet forsynet med en LED-pære med lang levetid. Hvis LED-pæren alligevel på et tidspunkt bliver defekt, skal De kontakte kundeservice. Lampeglasset må ikke fjernes

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødige teknikerbesøg.

E-nummer og FD-nummer

Når De ringer, bedes de oplyse produktnummer (E-nr.) og produktionsnummer (FD-nr.), så vi kan give Dem en kvalificeret service. De finder typeskiltet med numrene nederst i venstre side, når De åbner ovndøren.

For at De ikke skal bruge lang tid på at lede, hvis behovet skulle opstå, kan De notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær opmærksom på, at et besøg af en servicetekniker ikke er gratis, hvis der er tale om fejlbetjening, heller ikke i garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

Stol på producentens kompetence. På den måde sikres det, at reparationer udføres af uddannede serviceteknikere, som ligger inde med de originale reservedele, der passer til det pågældende apparat.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Tips til energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Åbn kun døren sjældent under tilberedning.
- Med dampning kan De tilberede i to lag samtidig. Ved madretter med forskellige tilberedningstider skal madretten med den længste tilberedningstid sættes først ind.

Tabeller og tips

Damp er særligt skånsom ved tilberedning af fødevarer. Dampen omslutter madvarerne og forhindrer, at der går næringsstoffer tabt. Tilberedningen sker, uden at der opstår overtryk. På den måde bliver madvarernes form, farve og karakteristiske aroma bevaret.

I tabellerne finder De et udvalg af retter, der er velegnede til tilberedning i dampovnen. Her kan De også se, hvilken temperatur, hvilket tilbehør og hvilken tilberedningstid der er bedst egnet. Når der ikke er angivet andet, gælder anvisningerne i tabellen for isætning i kold ovn.

Tilbehør

Anvend det leverede tilbehør.

Når De bruger tilberedningsbeholderen med huller til dampning, skal tilberedningsbeholderen uden huller altid placeres nedenunder. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Fade og gryder

Hvis De anvender tilberedningsbeholdere, skal De altid anbringe dem midt på risten.

De skal være varme- og dampbestandige. Tilberedningstiden forlænges, når der anvendes fade og beholdere med tykke vægge.

Madretter, der normalt tilberedes i vandbad, skal dækkes til med folie (f.eks. ved chokoladesmeltning).

Tilberedningstid og -mængde

Tilberedningstiderne ved dampning afhænger af stykkernes størrelse, men ikke af den samlede mængde. Apparatet kan dampe maks. 1,5 kg mad.

Bemærk de stykstørrelser, der fremgår af tabellerne. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden. Ved større stykker forøges den. Råvarernes kvalitet og mørhed har også betydning for tilberedningstiden. Derfor skal de angivne værdier kun anvendes som retningsgivende værdier.

Fordel maden jævnt

Fordel altid levnedsmidlerne jævnt i fade og beholdere. Hvis lagene har forskellig højde, bliver tilberedningen forskellig.

Trykfølsomme levnedsmidler

Læg ikke for mange lag trykfølsomme fødevarer oven på hinanden i tilberedningsbeholderen. Anvend i stedet to beholdere.

Grøntsager

Hæld grøntsagerne i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 2. Sæt tilberedningsbeholderen med huller

Menutilberedning

Ved dampning kan De tilberede komplette menuer samtidig, uden at smagen overføres. Stil retten med den længste tilberedningstid ind først, og skub de øvrige retter ind efter tilberedningstid. På den måde bliver alle retter klar samtidig.

Den samlede tilberedningstid forlænges ved tilberedning af menuer, da der kommer lidt damp ud, hver gang døren åbnes, hvorefter ovnen skal varmes op igen.

ind under i rille 1. På den måde bliver overskydende væde opsamlet.

Levnedsmiddel	Størrelse	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Artiskokker	hele	med huller + uden huller	100	30 - 35
Blomkål	hele	med huller + uden huller	100	25 - 30
Blomkål	buketter	med huller + uden huller	100	10 - 15
Broccoli	buketter	med huller + uden huller	100	8 - 10
Ærter	-	med huller + uden huller	100	5 - 10
Fennikel	i skiver	med huller + uden huller	100	10 - 14
Grøntsagsflan	-	Form i vandbad 1,5 l + Tilberedningsbeholder med huller i rille 1	100	60 - 70
Grønne bønner	-	med huller + uden huller	100	20 - 25
Gulerødder	i skiver	med huller + uden huller	100	10 - 20
Kålrabi	i skiver	med huller + uden huller	100	15 - 20
Porrer	i skiver	med huller + uden huller	100	4 - 6
Majskolber	-	med huller + uden huller	100	25 - 35
Bladbede	strimler	med huller + uden huller	100*	8 - 10
Asparges, grønne	hele	med huller + uden huller	100*	12 - 15
Asparges, hvide	hele	med huller + uden huller	100*	15 - 20
Spinat	-	med huller + uden huller	100*	2 - 3
Romanescokål	buketter	med huller + uden huller	100	8 - 10
Rosenkål	buketter	med huller + uden huller	100	20 - 30
Rødbeder	hele	med huller + uden huller	100	40 - 50
Rødkål	i strimler	med huller + uden huller	100	30 - 35
Hvidkål	i strimler	med huller + uden huller	100	25 - 35
Squash	i skiver	med huller + uden huller	100	2 - 3
Sukkerærter	-	med huller + uden huller	100	8 - 12

* Forvarm apparat

Tilbehør og bælgrugter

Tilsæt vand / væske i det angivne forhold. Eksempel: 1:1,5 = tilsæt for hver 100 g ris 150 ml væske.

De kan frit vælge rillehøjden til tilberedningsbeholderen uden huller.

Levnedsmiddel	Forhold/ tips	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Pillekartofler	mellemstore	med huller + uden huller	2 1	100	35 - 45
Hvide kartofler	i kvarte	med huller + uden huller	2 1	100	20 - 25
Naturris	1:1,5	uden huller	-	100	30 - 40
Langkornet ris	1:1,5	uden huller	-	100	20 - 30
Basmati-ris	1:1,5	uden huller	-	100	15 - 20
Parboiled ris	1:1,5	uden huller	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	uden huller	2	100	30 - 35
Linser	1:2	uden huller	-	100	30 - 45

Levnedsmiddel	Forhold/ tips	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Hvide bønner, udblødte	1:2	uden huller		100	65 - 75
Couscous	1:1	uden huller	-	100	6 - 10
Grønspekt, knust	1:2,5	uden huller	-	100	15 - 20
Hirse, hel	1:2,5	uden huller	-	100	25 - 35
Hvede, hel	1:1	uden huller	-	100	60 - 70
Klöße (tysk specialitet)	-	med huller + uden huller	2 1	90	25 - 30

Fjerkræ og kød

Fjerkræ

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Kyllingebryst	0,15 kg pr. stk.	uden huller	2	100	15 - 25
Andebryst*	0,35 kg pr. stk.	uden huller	2	100	12 - 18

* Brun først, og pak i folie

Oksekød

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Lille roastbeef, medium*	1 kg	uden huller	2	100	25 - 35
Høj roastbeef, medium*	1 kg	uden huller	2	100	30 - 40

* Brun først, og pak i folie

Svinekød

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Svinefilet*	0,5 kg	uden huller	2	100	10 - 12
Svinemedaljoner*	ca. 3 cm tykke	uden huller	2	100	10 - 12
Hamburgerryg med ben	i skiver	uden huller	2	100	15 - 20

* Brun først, og pak i folie

Pølser

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Wienerpølser	med huller + uden huller	2 1	80 - 90	12 - 18
Hvide pølser kogt "Weißwürste"	med huller + uden huller	2 1	80 - 90	15 - 20

Fisk

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Havbras, hel	0,3 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	2 1	80 - 90	15 - 25
Havbrasfilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	2 1	80 - 90	10 - 20
Fisketerrine	Form i vandbad 1,5 l	Uden huller	2	80 - 100	40 - 80
Forel, hel	0,2 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	2 1	80 - 90	12 - 15
Torskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	2 1	80 - 90	10 - 14
Laksefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	2 1	100	8 - 10

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Muslinger	1,5 kg	Uden huller	2	100	10 - 15
Rødfiskefilet	0,15 kg pr. stk.	Med huller + uden huller	2 1	80 - 90	10 - 20
Søtungeruller fyldt		Med huller + uden huller	2 1	80 - 90	10 - 20

Suppegarniture, andet

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Æggestand	Uden huller	2	90	15 - 20
Grießnockerl (østrigsk specialitet)	Med huller + uden huller	2 1	90	7 - 10
Hårdkogte æg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	Med huller + uden huller	2 1	100	10 - 12
Blødkogte æg (størrelse M, maks. 1 kg)	Med huller + uden huller	2 1	100	6 - 8

Desserter, kompot

Kompot

Vej frugten, og tilsæt ca. 100 ml vand og sukker og krydderier alt efter smag.

Mælkeris

Vej risen, og tilsæt 2,5 gange så meget mælk. Hæld ris og mælk i tilbehøret i en højde på maksimalt 2,5 cm. Rør rundt efter tilberedningen. Derved bliver den overskydende mælk hurtigt opsuget.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Germknödel (østrigsk specialitet)	Tilberedningsbeholder uden huller	100	20 - 25
Crème caramel	Små forme + tilberedningsbeholder med huller	90	20 - 25
Mælkeris*	Tilberedningsbeholder uden huller	100	25 - 35
Æblekompot	Tilberedningsbeholder uden huller	100	10 - 15
Pærekompot	Tilberedningsbeholder uden huller	100	10 - 15
Kirsebærkompot	Tilberedningsbeholder uden huller	100	10 - 15
Rabarberkompot	Tilberedningsbeholder uden huller	100	10 - 15
Sveskekompot	Tilberedningsbeholder uden huller	100	15 - 20

* De kan også bruge det dertil hørende program **P 15** (se kapitlet: Programautomatik)

Genopvarme retter

Ved genopvarmning med damp bliver madretter skånsomt genopvarmet. Både udseende og smag bevares, som om retterne lige var blevet tilberedt.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings- tid i min.
Grøntsager	Tilberedningsbeholder uden huller	2	100	12 - 15
Pasta, kartofler, ris	Tilberedningsbeholder uden huller	2	100	5 - 10

Optøning

Frys madvarer ned ved -18 °C så fladt som muligt og i passende portioner. Frys ikke for store portioner ned. Optøede levnedsmidler er ikke så holdbare og bliver hurtigere fordærvet end friske varer.

Lad maden tø op i frysepose, på en tallerken eller i tilberedningsbeholderen med huller. Sæt altid tilberedningsbeholderen uden huller ind nedenunder På den måde kommer levnedsmidlerne ikke til at ligge i optøningsvandet, og ovnrummet forbliver rent.

Skær om nødvendigt madretterne ud i mindre stykker under optøningen, og tag optøede stykker ud af apparatet.

Lad madvarerne ligge yderligere 5 - 15 minutter efter optøningen for at udligne temperaturen.

 Sundhedsrisiko!

Den optøede væske fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væske må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier.

Lad dampovnen varme i 15 minutter ved 100 °C, når ovnen har været anvendt til optøning.

Optøning af kød

Kød, der skal paneres, skal tøs så meget op, at krydderier og panade kan hæfte ved kødet.

Optøning af fjerkræ

Fjern emballagen inden optøningen. Hæld altid den optøede væske fra.

Levnedsmiddel	Mængde/ vægt	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Kylling	1 kg	Med huller + uden huller	2 1	40	90 - 110
Kyllingelår	0,4 kg	Med huller + uden huller	2 1	40	60 - 70
Grøntsager, frosset i blok (f.eks. spinat)	0,4 kg	Med huller + uden huller	2 1	40	20 - 30
Bærfrugter	0,3 kg	Med huller + uden huller	2 1	40	5 - 8
Fisk, hel	1 kg	Med huller + uden huller	2 1	40 - 60	40 - 50
Fiskefilet	0,4 kg	Med huller + uden huller	2 1	40	30 - 40
Gullasch	-	Med huller + uden huller	2 1	40	85 - 95
Oksesteg	-	Med huller + uden huller	2 1	40	90 - 100

Hævning af dej

I dampovnen hæver dejen betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur.

Skub tilberedningsbeholderen med huller ind i en vilkårlig rille. Stil dejskålen i tilberedningsbeholderen med huller. Dejen skal ikke være tildækket.

Levnedsmiddel	Mængde	Tilbehør	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Gærdej	1 kg	Skål + med huller	40	20 - 30
Surdej	1 kg	Skål + med huller	40	20 - 30

Saftpresning

Læg bærrene i en skål, og drys dem med sukker, inden saftpresningen. Lad dem stå og trække i mindst en time, så saften trækkes ud.

Hæld bærrene i tilberedningsbeholderen med huller, og sæt den ind i rille 2. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind i rille 1 til opsamling af saften.

Hæld til sidst bærrene i et klæde, og pres resten af saften ud af dem.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberednings-tid i min.
Hindbær	med huller + uden huller	2 1	100	30 - 45
Ribs	med huller + uden huller	2 1	100	40 - 50

Henkogning

Levnedsmidler skal være så friske som muligt, når de henkoges. For lang opbevaringstid reducerer vitaminindholdet, og levnedsmidlerne gærer lettere.

Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.

Følgende fødevarer kan De ikke henkoge med Deres apparat: indhold fra blikdåser, kød, fisk eller postejemasse.

Kontroller, at henkogningsglas, gummiringe og fjedre er fejlfri.

Rengør gummiringe og glas grundigt med varmt vand. Glassene kan også rengøres med programmet **P 18** (Desinficere sutteflasker).

Stil glassene i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.

Luk ovndøren op efter den angivne tilberedningstid.

Tag først henkogningsglassene ud af apparatet, når de er kølet helt af.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Grøntsager	1 liter-henkogningsglas	1	100	30 - 120
Frugt, med sten	1 liter-henkogningsglas	1	100	25 - 30
Frugt, med kerner	1 liter-henkogningsglas	1	100	25 - 30

Dybfrostprodukter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

De angivne tilberedningstider gælder for isætning i kold ovn.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Dejvarer fersk, afkølet*	Tilberedningsbeholder uden huller	2	100	5 - 10
Foreller	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	80 - 100	20 - 25
Laksefilet	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	80 - 100	20 - 25
Broccoli	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	4 - 6
Blomkål	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	5 - 8
Bønner	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	4 - 6
Ærter	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	4 - 6
Gulerødder	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	3 - 5
Blandede grøntsager	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	4 - 8
Rosenkål	Tilberedningsbeholder med huller + tilberedningsbeholder uden huller	2 1	100	5 - 10

* Tilsæt lidt væske

Prøveretter

Disse tabeller er blevet fremstillet til brug for forskellige prøvningsinstitutter for at lette kontrol og afestning af de forskellige apparater.

Dampning

Prøveretter iht. standard EN 60350-1.

Levnedsmiddel	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Tilberedningstid i min.
Broccoli (dampfordeling)	Med huller +	2	100	*
	Uden huller	1		
Broccoli (supplerende damp)	Med huller +	2	100	*
	Uden huller	1		
Ærter** (maksimal mængde)	Med huller +	2	100	***
	Uden huller	1		

* Tilberedningstiden for "al dente" skal fastlægges forinden.

** Fordel 1,5 kg ærter jævnt i beholderen.

*** Tilberedningstiden er slut, når ærterne har opnået en temperatur på 85 °C på det koldeste sted.

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	25	Testretter	43
Årsaker til skader	26	Damping	43
Ditt nye apparat	27		
Betjeningsfelt	27		
Automatisk kalibrering	28		
Ditt tilbehør	28		
Tilbehør	28		
Skyve inn tilbehør	28		
Ovnsrom	28		
Spesialtilbehør	28		
Før første gangs bruk	29		
Stille inn klokkeslett	29		
Innstilling av vannets hardhetsgrad	29		
Første gangs bruk av apparatet	29		
Rengjøring av tilbehøret før bruk	29		
Betjening av apparatet	29		
Fyll vanntanken	29		
Slå på apparatet	30		
Slå av apparatet	31		
Etter hver bruk	31		
Endre klokkeslett	31		
Programautomatikk	31		
Innstilling av program	31		
Veiledning til programmene	32		
Programtabeller	32		
Grunninnstillinger	33		
Vedlikehold og rengjøring	34		
Rengjøringsmiddel	34		
Avkalking	34		
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	35		
Bytte dørtetning	37		
Bytte pære i ovnsrommet	37		
Kundeservice	37		
E-nummer og FD-nummer	37		
Miljøvern	37		
Miljøvennlig håndtering	37		
Tips til energisparing	37		
Tabeller og tips	38		
Tilbehør	38		
Utstyr	38		
Tilberedningstid og -mengde	38		
Fordel matvarene jevnt	38		
Trykkømfintlige matvarer	38		
Tilberedning av komplette måltider	38		
Grønnsaker	38		
Tilbehør og belgfrukt	39		
Fjærkre og kjøtt	39		
Fisk	40		
Suppetilbehør, annet	40		
Desserter, kompott	40		
Oppvarming av mat	40		
Opptining	41		
Heving av deig	41		
Safting	41		
Konservering	42		
Dypfrosne produkter	42		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: **www.siemens-home.com** og nettbutikk: **www.siemens-eshop.com**

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

Brannfare!

Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Det kan strømme ut varm damp når apparatet er i bruk. Berør ikke lufteåpningene. Hold barn på avstand.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.
- Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperatur. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Åpne døren på apparatet forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vannet i fordampingsskålen er fortsatt varmt etter at apparatet er slått av. Vent en stund etter at apparatet er slått av med å tømme fordamperskålen. La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over. Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Brannfarlig væske kan antennes i det varme ovnsrommet (eksplosjon). Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken. Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.
- Hvis apparatet ikke er skrudd fast, kan det vippe eller falle ut av kjøkkenelementet ved åpning av ovnsdøren. Åpne ikke døren før apparatet er skjøvet helt inn i kjøkkenelementet. Før apparatet er skrudd fast, må døren bare åpnes forsiktig. Følg monteringsanvisningen.

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Årsaker til skader

Obs!

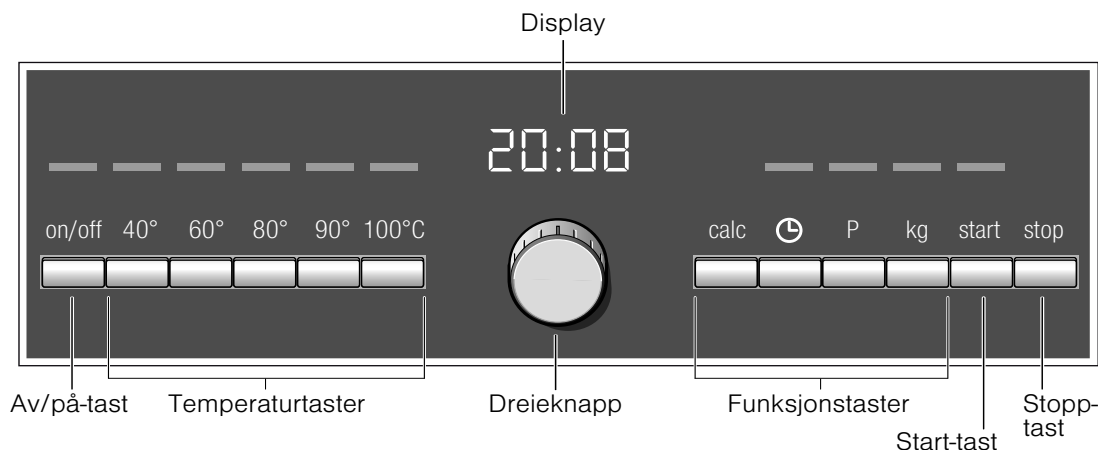
- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
Bunnen i stekeovnen og fordampingsskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.
- Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten. Det kan føre til permanent misfarging av glassruten.
- Kokekar: Kokekaret må være varme- og dampfast.
- Ikke bruk kokekar med rustflekker. Selv de minste flekker kan føre til rust i ovnsrommet.
- Dryppende væske: Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.
- Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. De kan føre til korrosjon i ovnsrommet.
- Fruktsaft kan gi flekker i ovnsrommet. Fjern alltid fruktsaft med én gang og tørk etter først med fuktig klut og deretter med en tørr klut.
- Hvis dørtetningen er svært skitten, går ikke apparatdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørtetningen ren, eller bytt den om nødvendig.
- Vedlikehold av ovnen: Ovnsrommet består av høyverdig rustfritt stål. Ved feil vedlikehold kan det oppstå rust i ovnsrommet. Se i bruksanvisningen for veiledning om vedlikehold og rengjøring. Fjern smuss fra ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

Ditt nye apparat

I dette kapittelet finner du informasjon om

- betjeningsfeltet
- automatisk kalibrering

Betjeningsfelt



Betjeningselement/indikasjon		Bruk/betydning
Av/på-tast	on/off	Slå apparatet av og på
Temperaturtaster	40°	Damping ved 40 °C, f.eks. til heving av deig og tining
	60°	Damping ved 60 °C, f.eks. til tining
	80°	Damping ved 80 °C, f.eks. til fisk og pølser
	90°	Damping ved 90 °C, f.eks. til fisk, pølser og suppetilbehør
	100°C	Damping ved 100 °C, f.eks. til grønnsaker, fisk, kjøtt og tilbehør, til safting og konservering
(Nærmere opplysninger om ulike matretter finner du i kapittelet: Tabeller og tips)		
Dreieknapp		Stille inn på verdier i displayet Dreieknappen kan senkes. Trykk på dreieknappen for å heve eller senke den
Funksjonstast for avkalking	calc	Avkalking av vannsystemet og fordampingsskålen (se kapittelet: Avkalking)
Funksjonstast for klokke	🕒	Påslått apparat Stille inn varighet ► →
		Avslått apparat Kort trykk: Endre klokkeslett ►🕒 Langt trykk: Endre grunninnstillinger.
Funksjonstast for program	P	Velge programautomatikk (se kapittelet: Programautomatikk)
Funksjonstast for vekt	kg	Stille inn vekten på maten for et program
Indikasjon for avkalking	calc	Indikasjonen calc oppfordrer deg til å avkalke apparatet (se kapittelet: Avkalking).
Indikasjon for tømning av fordampingsskålen	⬆️	Indikasjonen ⬆️ ber deg under avkalkingen om å fjerne restvannet fra fordampingsskålen ved hjelp av rengjøringsvampen som følger med apparatet.
Indikasjon for påfylling av vanntanken	💧	Indikasjonen 💧 ber deg om å fylle vann på vanntanken (se kapittelet: Fyll vanntanken)
Starttast	start	Starte drift
Stopptast	stop	Kort trykk: Avbryte driften (pause)
		Langt trykk: Avslutte driften

Automatisk kalibrering

Vannets kokepunkt avhenger av lufttrykket. Under kalibreringen stilles apparatet inn i forhold til trykkforholdene på stedet. Det skjer automatisk første gang apparatet tas i bruk (se kapitlet: Første gangs bruk av apparatet). Da utvikler det seg mer damp enn vanlig.

Det er viktig at apparatet damper i 20 minutter ved 100 °C uten avbrudd. Ovnsdøren må være lukket hele denne tiden.

Dersom apparatet ikke kunne kalibreres automatisk (f.eks. fordi apparatdøren ble åpnet), gjennomføres kalibreringen på nytt neste gang apparatet brukes.

Etter flytting

For at apparatet skal tilpasse seg automatisk til det nye oppstillingsstedet, må du tilbakestille det til fabrikkinnstillingene (se kapitlet: Grunninnstillinger) og gjenta prosedyren for første gang bruk av apparatet (se kapitlet: Første gangs bruk av apparatet).

Etter strømbrudd

Apparatet lagrer innstillingene til kalibreringen også ved strømbrudd eller frakobling fra strømmettet. Det må ikke kalibreres på nytt.

Ditt tilbehør

Tilbehøret som fulgte med apparatet ditt egner seg for mange retter. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.

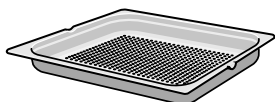
Tilbehør

Følgende tilbehør følger med apparatet:



Ovnsform, uten hull, GN 1/2, 40 mm dyp

til oppfangning av dryppende væske ved damping og til koking av ris, belfrukter, korn osv.



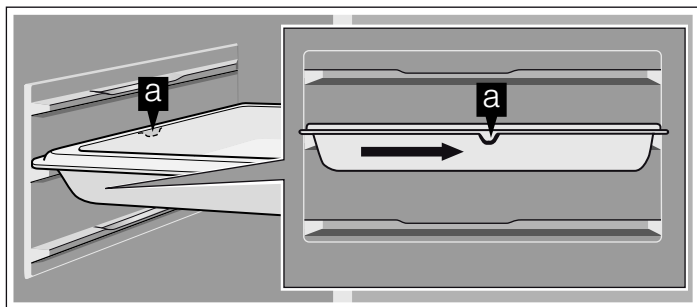
Ovnsform, med hull, GN 1/2 40 mm dyp

Til damping av hel fisk eller større mengder grønnsaker, til safting av bær osv.

Skyve inn tilbehør

Tilbehøret er utstyrt med en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

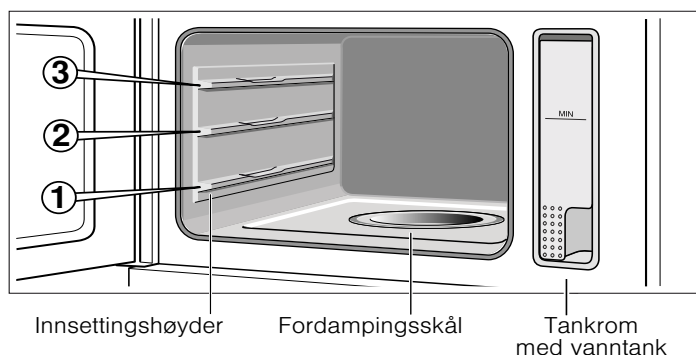
Pass på at låsetappen (a) peker nedover når du skyver inn ovnsformen.



Ovnsrom

Trykk på symbolet  for å åpne apparatdøren.

Ovnsrommet har tre innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.



Hver gang apparatet har vært i bruk må fordampingsskålen tømmes, ellers kan den bli oversvømt neste gang du bruker apparatet. Bruk rengjøringsvampen som følger med.

Obs!

Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.

Bunnen i stekeovnen og fordampingsskålen må alltid være frie. Sett alltid kokekaret på risten eller i ovnsformen med hull.

Spesialtilbehør

Du får ekstra tilbehør i faghandelen:

Tilbehør	Bestillingsnr.
Ovnsform, uten hull, GN 1/2, 40 mm dyp	HZ36D524
Ovnsform, med hull, GN 1/2 40 mm dyp	HZ36D524G
Ovnsform, uten hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HZ36D513
Ovnsform, med hull, GN 1/3, 40 mm dyp	HZ36D513G
Porselensform, uten hull, GN 1/3	HZ36D513P
Rengjøringsvamp	623 653
Avkalkingsmiddel	311 138
Mikrofiberklut med cellestruktur	460 770

Før første gangs bruk

I dette kapitlet kan du lese om hva du må gjøre før du kan bruke apparatet:

- stille klokken
- endre vannhardheten (ved behov)
- første gangs bruk av apparatet
- rengjøre tilbehøret

Apparatet har vært gjennom grundig testing på fabrikken for å sikre at det fungerer som det skal. Det kan derfor være små mengder kondens i apparatet.

Stille inn klokkeslett

Etter elektrisk tilkobling lyser symbolet ►🕒 og 00:00 i displayet.

1. Still inn riktig klokkeslett med dreieknappen.
2. Trykk på tasten 🕒.
Det aktuelle klokkeslettet er blitt lagret.

Innstilling av vannets hardhetsgrad

Apparatet må avkalkes med jevne mellomrom. Bare på denne måten kan du unngå skader.

Apparatet viser automatisk når det må avkalkes. Det er forhåndsinnstilt på vannhardhet "middels". Endre verdien hvis vannet er bløtere eller hardere.

Du kan få oppgitt vannets hardhetsgrad hos vannverket.

Dersom vannet inneholder mye kalk, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.

Bare hvis du bruker vann som er avherdet, er det ikke nødvendig med avkalking. I slike tilfeller kan du endre vannhardheten til "avherdet".

Du kan endre vannhardheten i grunninnstillingene når apparatet er slått av.

1. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.
2. Hold tasten 🕒 inne til c 1 / 1 vises i displayet.

3. Trykk på tasten 🕒 inntil c 5 2 vises (vannets hardhetsgrad "middels").

4. Vri på dreieknappen for å endre innstillingen av vannets hardhetsgrad. Mulige verdier:

c 5 0	avherdet	-
c 5 1	bløtt	I
c 5 2	middels	II
c 5 3	hardt	III
c 5 4	svært hardt	IV

5. Hold tasten 🕒 inne for å gå ut av grunninnstillingene. Endringen er lagret.

Første gangs bruk av apparatet

Før du bruker apparatet for første gang, må du varme det opp i 20 minutter ved 100 °C. Ovnsdøren skal ikke åpnes i løpet av denne tiden. Apparatet kalibreres automatisk (se kapitlet: Automatisk kalibrering).

1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.
2. Fyll vann på vanntanken og sett den på plass (se kapitlet: Fyll vanntanken).
3. Trykk på starttasten.
Apparatet varmes opp til 100 °C. Varigheten på 20 minutter telles først ned fra tidspunktet da innstilt temperatur er nådd. Ovnsdøren skal ikke åpnes i løpet av denne tiden.
Driften avsluttes automatisk og du hører et signal.
4. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.
La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

Rengjøring av tilbehøret før bruk

Rengjør tilbehøret grundig med såpevann og oppvaskbørste før første gangs bruk.

Betjening av apparatet

I dette kapitlet kan du lese om

- hvordan du fyller vann på vanntanken
- hvordan du slår apparatet av og på
- hva du bør ta hensyn til etter hver bruk
- hvordan du endrer klokkeslettet

Fyll vanntanken.

Trykk på symbolet 🔒 for å åpne apparatdøren. Til høyre ser du vanntanken.

Obs!

Skader på apparatet pga. bruk av uegnede væsketyper

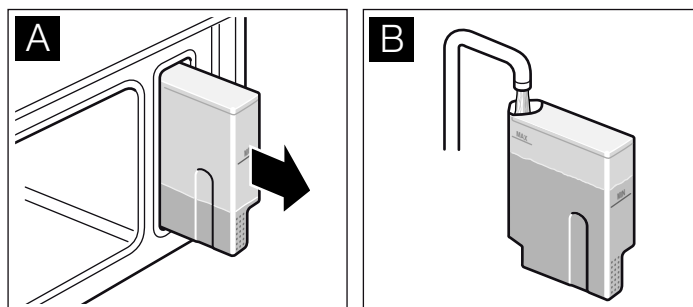
- Bruk bare friskt vann fra springen, avherdet vann eller mineralvann uten kullsyre.
- Dersom det er svært mye kalk i vannet der du bor, anbefaler vi vann som er avherdet.
- Ikke bruk destillert vann, vann med mye klor (> 40 mg/l) eller andre typer væske.

Du kan kontakte ditt lokale vannverk for informasjon om vannet der du bor.

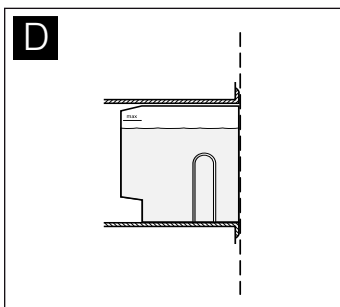
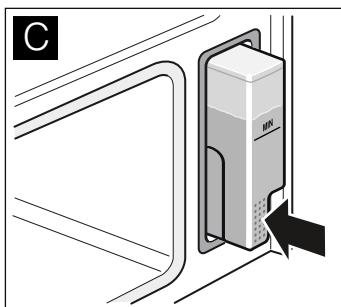
Fyll vanntanken hver gang du skal bruke apparatet:

1. Åpne apparatdøren og ta ut vanntanken (bilde A).
2. Fyll vanntanken med kaldt vann (bilde B).

MIN	Vannmengde som holder til ca. 30 minutters damping ved 100 °C
MAX	Vannmengde som holder til ca. 2 timers damping ved 100 °C



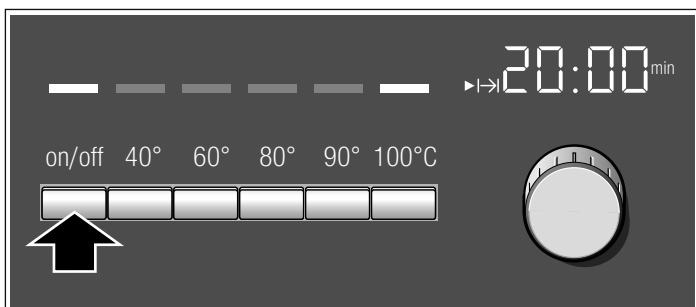
3. Skyv vanntanken inn til anslag og trykk den ned ved den skraverete flaten (bilde C).



Tanken skal stå i flukt med innsiden av tankrommet (bilde D).

Slå på apparatet

1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.

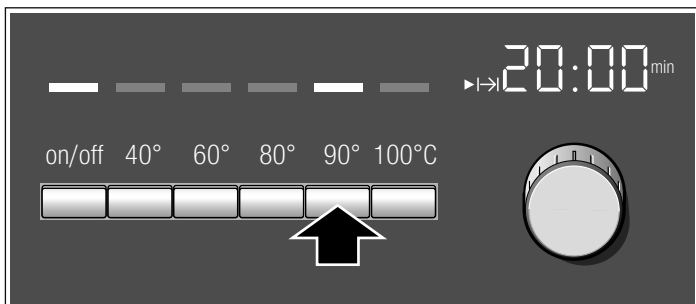


Den foreslåtte temperaturen 100 °C lyser. I displayet vises ►I► og foreslått varighet 20 min.

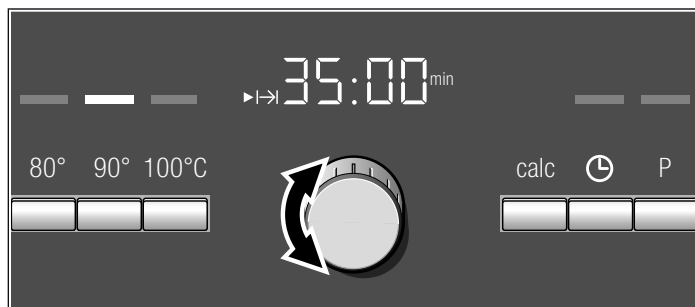
2. Trykk på temperaturtasten for å velge temperatur (nærmere opplysninger om ulike matretter finner du i kapittelet: Tabeller og tips).

Tast	Bruk	Foreslått varighet
40 °C	f.eks. til heving av deig og til opp-tining	30 min
60 °C	f.eks. til opptining	20 min
80 °C	f.eks. til fisk og pølser	20 min
90 °C	f.eks. til fisk, pølser og suppetil-behør	20 min
100 °C	f.eks. til grønnsaker, fisk, kjøtt og tilbehør, til safting og konservering	20 min

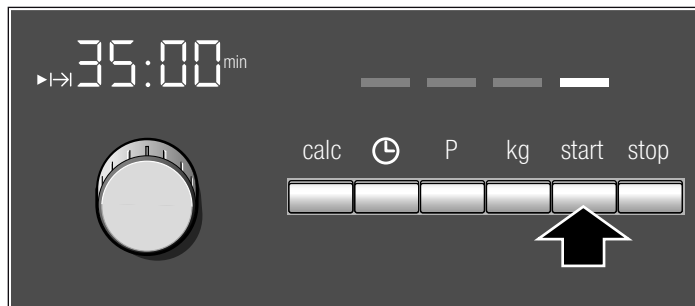
I displayet vises en foreslått varighet.



3. Vri på dreieknappen for å stille inn varighet (maks. 2 h).



4. Trykk på starttasten.



Apparatet varmes opp. Nedtelling av varigheten startes når oppvarmingstiden er over.

Endre temperatur

Du kan når som helst endre temperaturen. Trykk på ønsket temperaturtast:

- Dersom du har valgt en lavere temperatur, telles varigheten ned uten avbrudd.
- Dersom du har valgt en høyere temperatur, startes nedtelling av varigheten først når oppvarmingstiden er over.

Hvis du trykker to ganger på en temperaturtast, avbrytes den aktuelle driften. Foreslått temperatur 100 °C og varighet 20 min vises i displayet. Start ved å trykke på starttasten.

Endre varighet

Du kan når som helst endre varigheten. Vri på dreieknappen for å stille inn en ny varighet. Etter noen sekunder gjennomføres endringene automatisk.

Avbryte driften (pause)

Trykk kort på starttasten for å avbryte driften. Kjøleviften kan fortsette å gå. Trykk kort på starttasten for å starte igjen.

Dersom du åpner apparatdøren under drift, avbrytes driften. Lukk apparatdøren og trykk kort på starttasten for å starte igjen.

Hvis du har koblet inn grunninnstillingen "Fortsette drift når døren lukkes", trenger du ikke starte på nytt (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Indikasjon for påfylling av vanntanken

Når vanntanken er tom, hører du et signal og symbolet  vises. Apparatdriften avbrytes.

1. Åpne døren på apparatet forsiktig. Dampen slipper ut.

2. Ta ut vanntanken, fyll på og sett den inn igjen.

3. Trykk kort på starttasten.

Hvis du har koblet inn grunninnstillingen "Fortsette drift når døren lukkes", trenger du ikke starte på nytt (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Merk: Dersom det ikke er mer vann på tanken, hører du en høy pumpelyd frem til fordampingsskålen er tom. Deretter vises indikasjonen  og du hører et lydsignal.

Da må du sette driften på pause og fylle nytt vann på tanken (se: Avbryte driften (pause)).

Slå av apparatet

⚠ Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under eller etter tilberedning. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Trykk lenge på stopptasten for å avbryte driften.

Når varigheten er telt ned, avbrytes driften automatisk og du hører et signal.

Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet. Åpne døren på apparatet forsiktig.

Kjøleviften kan fortsette å gå når du åpner apparatdøren.

Etter hver bruk

Tømme vanntanken

Tøm vanntanken hver gang du har brukt apparatet:

1. Trekk vanntanken langsomt og vannrett ut av apparatet, slik at det ikke drypper gjenværende vann ut av ventilen.
2. Tøm ut vannet.
3. Tørk vanntanken og innsiden av tanken godt.

Tørke ovnsrommet

⚠ Fare for skålding!!

Vannet i fordampingsskålen kan være svært varmt. La det avkjøles før du tørker over.

La apparatdøren så vidt være åpen til apparatet er avkjølt.

Hver gang apparatet har vært i bruk må fordampingsskålen tømmes, ellers kan den bli oversvømt neste gang du bruker apparatet. Bruk rengjøringsvampen som følger med.

Rengjør det avkjølte ovnsrommet med den medfølgende svampen, og tørk godt av med en myk klut.

Tørk av møbler eller håndtak hvis det har oppstått kondens på dem.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen varighet.

1. Trykk på tasten .
 2. Endre klokkeslettet med dreieknappen.
 3. Trykk på tasten .
- Endringen er lagret.

Du kan skjule visning av klokken. Dermed er den bare synlig når apparatet er i bruk (se kapittelet: Grunninnstillinger).

Programautomatikk

Du kan enkelt tilberede retter med 20 forskjellige programmer.

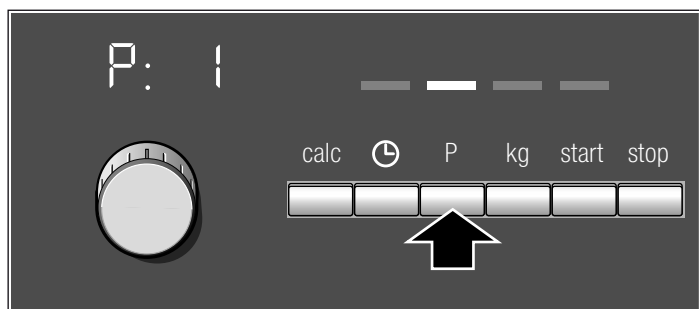
I dette kapittelet kan du lese

- om hvordan du stiller inn et program fra programautomatikken
- henvisninger og tips til programmene
- om hvilke programmer du kan stille inn

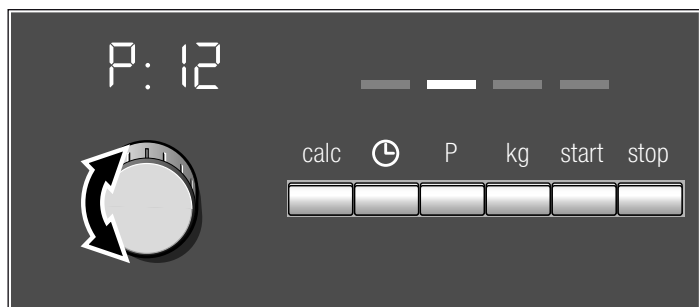
Innstilling av program

Velg et passende program i programtabellen. Følg angivelsene for programmene.

1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.
 2. Trykk på tasten P.
- I displayet vises det første programmet **P 1**.



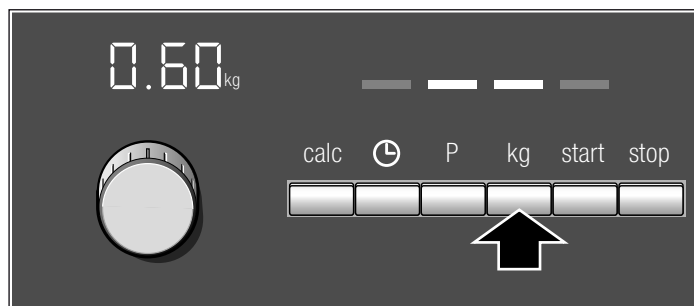
3. Dreii på dreieknappen for å stille inn på ønsket program.



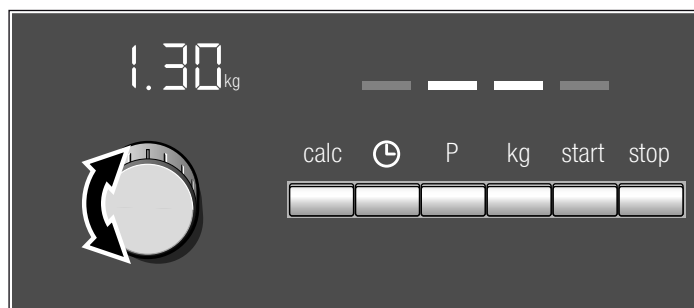
4. Trykk på tasten kg.

Det vises et vektforslag i displayet.

Hvis du hører et lydsignal, trenger du ikke å oppgi vekt for dette programmet.



5. Dreii på dreieknappen for å stille inn vekten på råvarene.



6. Trykk på starttasten.

Varigheten til programmet telles ned og er synlig i displayet.

Programslutt

Du hører et lydsignal. Driften avsluttes. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.

Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under eller etter tilberedning. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Avbryte programmet

Trykk på tasten on/off for å avbryte programmet og slå av apparatet.

Veiledning til programmene

Alle programmene er beregnet for tilberedning på ett nivå.

Stekeresultatet kan variere avhengig av størrelse og kvalitet på matvarene.

Utstyr

Bruk de foreslåtte kokekarene. Disse ble brukt til testing av alle rettene. Bruker du en annen type kokekar, kan stekeresultatet endres.

Ved steking i ovnsform med hull skyver du i tillegg ovnsformen uten hull inn på høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Mengde/vekt

Ikke fyll opp mer enn 4 cm i høyden.

Programautomatikken behøver vekten til matvarene. Totalvekten skal alltid ligge innenfor forhåndsinnstilt vektområde.

Koketid

Etter programstart vises tilberedningstiden. Den kan endre seg i løpet av de første 10 minuttene, fordi oppvarmingstiden bl.a. avhenger av temperaturen på matvarene og vannet.

Tilberede grønnsaker P1–P5

Krydre grønnsakene først etter tilberedningen.

Tilberede kornprodukter/linser P7–P10

Vei matvarene og tilsett vann i riktig forhold til vekten.

Basmatiris 1: 1,5

Couscous 1: 1

Naturris 1: 1,5

Linser 1: 2

Angi vekten uten væske.

Rør om i kornprodukter etter kokingen. Dermed trekker resten av vannet seg raskt inn.

Dampe kyllingbryst P11

Ikke legg kyllingbrystene oppå hverandre i kokekaret.

Dampe fisk P12–P13

Smør ovnsformen med hull før du tilbereder fisken.

Legg aldri fiskefiletene oppå hverandre. Angi vekten til den tyngste fileten og velg så lik størrelse på stykkene som mulig.

Tilberede fruktkompott P14

Programmet er ikke egnet til steinfrukt og frukt med kjerne. Vei frukten, tilsett ca. 100 ml vann, og sukker og krydder etter smak.

Tilberede risengrynsgrøt P15

Vei risen og tilsett 2,5 ganger så mye melk som ris. Fyll risen og melken til maks. 2,5 cm høyde i kokekaret. Angi vekten for risengrynsgrøten uten væske. Rør om etter kokingen. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Tilberede yoghurt P16

Varm opp melken på kokesonen til 90 °C. Kjøøl den deretter ned til 40 °C. H-melk trenger ikke varmes opp.

Rør inn en til to teskjeer naturyoghurt eller tilsvarende mengde yoghurtferment per 100 ml melk. Fyll opp blandingen i rene glass og lukk disse.

Etter tilberedningen avkjøles glassene i kjøleskapet.

Desinfisere flasker P18

Rengjør alltid de små flaskene med en flaskebørste rett etter bruk. Vask dem til slutt i oppvaskmaskinen.

Plasser flaskene slik i ovnsformen med hull at de ikke kommer inntil hverandre.

Tørk flaskene med en ren klut etter desinfiseringen. Fremgangsmåten tilsvarer vanlig sterilisering.

Tilberede egg P19–P20

Stikk hull på eggene før de kokes. Legg aldri eggene oppå hverandre. Størrelse M tilsvarer en stykkvekt på ca. 50 g.

Programtabeller

Følg angivelsene for programmene.

Program	Merknader	Kokekar/tilbehør	Høyde
<i>P 1</i> Dampe blomkålbuketter	like store buketter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
<i>P 2</i> Dampe brokkolibuketter	like store buketter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
<i>P 3</i> Dampe brekkbønner	-	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
<i>P 4</i> Dampe gulrøtter i skiver	ca. 3 mm tykke skiver	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
<i>P 5</i> Dampe frossen grønnsaksblanding	-	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
<i>P 6</i> Poteter med skall	middels store, Ø 4–5 cm	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
<i>P 7</i> Basmatiris	maks. 0,45 kg	ovnsform uten hull	2
<i>P 8</i> Naturris	maks. 0,45 kg	ovnsform uten hull	2
<i>P 9</i> Couscous	maks. 0,45 kg	ovnsform uten hull	2
<i>P 10</i> Linser	maks. 0,4 kg	ovnsform uten hull	2

Program	Merknader	Kokekar/tilbehør	Høyde
P 11	Dampe ferskt kyllingbryst	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 12	Dampe hel, fersk fisk	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 13	Dampe fersk fiskefilet	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 14	Fruktkompott	ovnsform uten hull	2
P 15	Risengrynsgrot	ovnsform uten hull	2
P 16	Yoghurt på glass	glass + ovnsform uten hull	2
P 17	Varme opp tilberedt tilbehør	ovnsform uten hull	2
P 18	Desinfisere flasker	ovnsform uten hull	1
P 19	Hardkokte egg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1
P 20	Bløtkokte egg	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1

Grunninnstillinger

Apparatet har forskjellige grunninnstillinger som er forhåndsinnstilt på fabrikk. Du kan endre disse grunninnstillingene etter behov.

Hvis du vil tilbakestille alle endringer, kan du gjenopprette fabrikkinnstillingene.

1. Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.

2. Hold tasten ⊖ inne til **c 1 1** vises i displayet.

3. Trykk på tasten ⊖ til ønsket grunninnstilling vises.

4. Vri på dreieknappen for å endre grunninnstillingen.

5. Hold tasten ⊖ inne for å gå ut av grunninnstillingene.
Endringen er lagret.

Du kan endre følgende grunninnstillinger:

Grunninnstilling	Funksjon	Mulige innstillinger
c 1 1	Vise klokkeslett ved avslått apparat.	c 1 0 = av c 1 1 = på
c 2 1	Signalton ved trykk på taster	c 2 0 = av c 2 1 = på
c 3 2	Lengde på signaltonen ved driftsslutt	c 3 1 = kort (30 sekunder) c 3 2 = middels (2 minutter) c 3 3 = lang (10 minutter)
c 4 1	Fortsette drift når døren lukkes. Ny start etter åpning av apparatdøren bortfaller.	c 4 0 = av c 4 1 = på
c 5 2	Vannets hardhetsgrad for avkalkingsindikator	c 5 0 = avherdet c 5 1 = bløtt (I) c 5 2 = middels (II) c 5 3 = hardt (III) c 5 4 = svært hardt (IV)
c 6 1	Signalton for slutt på oppvarmingstiden	c 6 0 = av c 6 1 = på
c 7 1	Tilpasse stekeresultatene individuelt ved bruk av programmer	c 7 1 = normalt stekt c 7 2 = mindre stekt c 7 3 = mer stekt
c 8 0	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger: ■ Alle endringer i grunninnstillingene slettes. ■ Automatisk kalibrering gjennomføres på nytt. Apparatet tilbakestilles til fabrikkinnstilling hvis du velger c 8 1 og holder tasten ⊖ inne i 4 sekunder.	c 8 0 = ikke tilbakestille c 8 1 = tilbakestille

Vedlikehold og rengjøring

I dette kapittelet finner du informasjon om

- rengjøring og vedlikehold av apparatet
- avkalking

Fare for kortslutning!

Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråler til rengjøring av apparatet.

Obs!

Overflateskader: Ikke bruk

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- stekeovnsrens
- etsende, klorholdige eller aggressive rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler

Dersom et slikt middel skulle havne på fronten av komfyren, må det straks vaskes bort med vann.

Obs!

Overflateskader: Dersom det kommer avkalkingsmiddel på fronten eller andre ømfintlige overflater, må du straks vaske det bort med vann.

Fjern smuss i ovnsrommet så snart apparatet er avkjølt.

Salt er veldig aggressivt og kan forårsake rustflekker. Fjern rester av sterke sauser (ketchup, sennep) eller salte retter fra ovnsrommet etter avkjølingen.

Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.

Rengjøringsmiddel

Utsiden av apparatet (front i rustfritt stål)	Bruk såpevann, og ettertørk med en myk klut. Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller hos din forhandler.
Innsiden av ovnsrommet med fordampingsskål	Varmt såpevann eller eddikvann Bruk den medfølgende rengjøringskvampen eller en myk oppvaskbørste. Obs! ■ Skader på apparatet: Vannet går gjennom en slange i bunnen av apparatet til fordampingsskålen. Pass på at du ikke utøver trykk mot vanninntaket under rengjøring, og at ikke noe hefter seg fast bak dette. Slangen kan bli presset ut av ovnsrommet. Ta i så fall kontakt med kundeservice. Ikke bruk apparatet lenger. ■ Ovnsrommet kan ruste: Bruk aldri stål- eller skuresvamper.
Vanntanken	Såpevann. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Du kan ta lokket til vanntanken forsiktig av ved rengjøring. Kontroller regelmessig gummitetningen på ventilen, og smør inn tetningen lett med det vedlagte fettsmøremiddelet ved behov.
Tanksjakt	Tørk godt av etter hver bruk
Dørtetning	Bruk varmt såpevann.
Glassruter	Bruk glassrens. Obs! Overflateskader: Tørk over glassrutene med en tørr klut etter at du har rengjort dem med glassrens. Ellers kan det oppstå flekker som ikke lar seg fjerne.
Innsiden av døren (plastdeksel)	Bruk såpevann, og ettertørk med en myk klut. Fjern alltid kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.
Tilbehør	Bløtlegges i varmt såpevann. Rengjøres med en børste eller en skuresvamp, eller vaskes i oppvaskmaskin. Rengjøres med eddikvann ved misfarging fra matvarer som inneholder stivelse (f.eks. ris).

Rengjøringskvamp

Rengjøringskvampen som følger med, har svært god sugesevne. Bruk rengjøringskvampen bare til rengjøring av ovnsrommet og til fjerning av restvann i fordampingsskålen.

Vask kvampen grundig før første gangs bruk. Kvampen kan vaskes i vaskemaskinen (kokvask).

Mikrofiberklut

Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 460 770, også tilgjengelig i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Avkalking

For at apparatet skal fungere som det skal, må det avkalles med jevne mellomrom. Indikasjonen **calc** minner deg på det.

Bare når du bruker vann som er avherdet, er det ikke nødvendig med avkalking.

Avkalkingen består av:

- Avkalking (ca. 30 minutter), fyll deretter vanntanken på nytt og tøm fordampingsskålen
- 1. skylling (30 sekunder), tøm deretter fordampingsskålen
- 2. skylling (30 sekunder), fjern deretter restvannet

Alle tre trinnene må gjennomføres fullstendig. Først etter 2. skylling er apparatet klart til bruk.

Avkalkingsmiddel

Bruk bare flytende avkalkingsmidler som blir anbefalt av kundeservice, til avkalkingen (bestillingsnr. 311 138, også tilgjengelig i vår nettbutikk). Andre avkalkingsmidler kan skade apparatet.

Følg anvisningene fra produsenten av rengjøringsmiddelet.

- 1. Bland 300 ml vann og 60 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
- 2. Tøm vanntanken, og fyll den med avkalkingsløsningen.
- 3. Skyv vanntanken med avkalkingsløsningen forsiktig inn, og lukk apparatdøren.

Obs!

Overflateskader: Dersom det kommer avkalkingsmiddel på fronten eller andre ømfintlige overflater, må du straks vaske det bort med vann.

Obs!

Skader på apparatet: Avkalkingsmiddel kan skade vannpumpen hvis det blir værende i apparatet over lengre tid. Pass på at avkalking og skylling er avsluttet senest etter tre timer.

Starte avkalkingen

Ovnsrommet må være helt avkjølt.

- 1. Trykk på tasten on/off for å slå på apparatet.
- 2. Trykk på tasten.
Symbolet  (Fyll vanntanken) vises. Det skal minne deg på å fylle på avkalkingsløsningen i vanntanken (se avsnittet: Avkalkingsmiddel).
- 3. Trykk på starttasten.

1. skylling

Etter ca. 30 minutter hører du et signal. Symbolet  (fyll vanntanken) og  og 1:00 min vises.

- 1. Skyll vanntanken grundig, fyll vann opp til MIN-merket, og skyv den på plass.

Symbolet  (tøm fordampingsskålen) vises.
- 2. Fjern avkalkingsløsningen fra fordampingsskålen med medfølgende rengjøringsvamp.
- 3. Lukk apparatdøren og trykk på starttasten.
Apparatet skyller.

2. skylling

Etter kort tid vises symbolet  for andre gang. I displayet vises  0:30 min.

- 1. Skyll rengjøringsvampen grundig.
- 2. Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringsvampen.
- 3. Lukk apparatdøren og trykk på starttasten.
Apparatet skyller.
Når avkalkingen er avsluttet, vises 00:00 og  i displayet.
- 4. Trykk på tasten on/off for å avslutte avkalkingen og slå av apparatet.

Fjerne gjenværende vann

Fjern gjenværende vann fra fordampingsskålen med rengjøringsvampen. Tørk av ovnsrommet med rengjøringsvampen, og tørk over med en myk klut.

Avbryte avkalkingen

Merk: Apparatet må skylles to ganger etter at avkalkingen avbrytes. Frem til skylling nummer to er gjennomført, er apparatet sperret for andre typer bruk.

Trykk lenge på stopptasten for å avbryte avkalkingen.
For at det ikke skal være noen rester av avkalkingsløsning igjen i apparatet, må du skylle to ganger etter avbrudd.
Symbolet  vises.
Gå frem som beskrevet i avsnittet "1. skylling".

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Før du kontakter kundeservice, bør du lese følgende veiledning.
Reparasjon må bare utføres av en servicetekniker med spesiell opplæring. Dersom apparatet repareres på ukyndig måte, kan det føre til alvorlig fare for deg.

-  **Fare for elektrisk støt!**
 - Arbeid på elektronikken i apparatet må kun utføres av en fagperson.
 - Apparatet må alltid kobles fra stømnettet ved arbeid på elektronikken. Trykk på sikringsautomatikken eller slå av/skru ut sikringen i sikringsskapet.

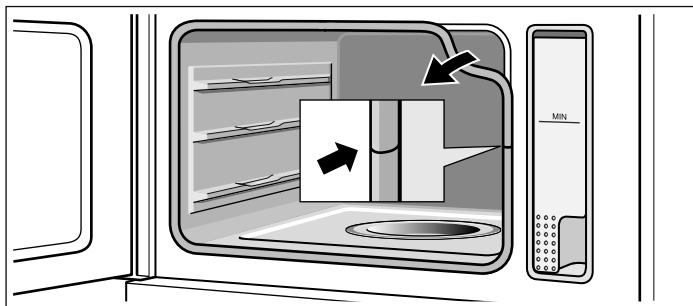
Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet virker ikke	Støpselet er ikke satt inn.	Koble apparatet til strømnettet.
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer.
	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen til apparatet er i orden.
	Betjeningsfeil	Slå av sikringen for apparatet i sikrings-skapet og slå den på igjen etter ca. 10 sekunder.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke ordentlig lukket.	Lukk apparatdøren.
Apparatet vil ikke starte. I displayet lyser  og 1:00 min.	Avkalkingen ble avbrutt.	Skyll apparatet to ganger (se kapittelet: Avbryte avkalkingen).

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
I displayet lyser ►🕒 og 00:00.	Strømbrudd	Still inn klokkeslettet på nytt (se kapittelet: Endre klokkeslett).
Apparatet er ikke i drift. I displayet lyser ►I► og en varighet.	Dreieknappen ble dreid rundt utilsiktet.	Trykk på tasten on/off.
	Det ble ikke trykket på starttasten etter innstilling.	Trykk på starttasten for å starte, eller trykk på tasten on/off for å slå av apparatet.
Indikasjonen 🛢️ (fyll vanntanken) vises selv om vanntanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skv inn vanntanken til den smekker på plass.
	Detektorsystemet fungerer ikke.	Avkalk apparatet (se kapittelet: Avkalking) og kontroller innstilt vannhardhet (se kapittelet: Innstilling av vannets hardhetsgrad)
Det er vanskelig å sette vanntanken ordentlig på plass.	Gummitetning på ventilen til vanntanken	Sett gummitetningen inn med litt smøremiddel (bestillingsnr. 311 168).
Fordampingsskålen er kokt tom selv om tanken er full.	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skv vanntanken inn slik at den smekker på plass.
	Tilførselen er tett.	Avkalk apparatet (se kapittelet: Avkalking). Kontroller om vannets hardhetsgrad er riktig innstilt.
Fordampingsskålen renner over.	Fordampingsskålen ble ikke tømt forrige gang apparatet var i bruk.	Tøm fordampingsskålen hver gang apparatet har vært i bruk. Bruk den medfølgende rengjøringskvampen.
Ekstremt høy pumpelyd under drift.	Vanntanken er tom, men det er fortsatt vann som fordamper fra fordampingsskålen.	Fyll vanntanken.
	Vanntanken er ikke skjøvet riktig inn.	Skv vanntanken inn slik at den smekker på plass.
Pumpelyd ved drift		Dette er normalt.
Det kommer en "plopp"-lyd under tilberedning.	Kulde/varme-effekt ved dypfrysede varer, kommer av vanndampen.	Dette er normalt.
Ved damping oppstår ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres automatisk.	Det er normalt (se kapittelet: Automatisk kalibrering).
Ved damping oppstår igjen ekstremt mye damp.	Apparatet kalibreres ikke automatisk ved korte koke-/steketider.	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger (se kapittelet: Grunninnstillinger) og kalibrer på nytt (se kapittelet: Første gangs bruk av apparatet)
Under steking kommer dampen ut gjennom lufteåpningen.		Dette er normalt.
Apparatet damper ikke lenger som det skal.	Apparatet er forkalket.	Start avkalkingsprogrammet.
Slangen til vanninntaket i ovnsrommet har blitt presset til siden eller har hengt seg fast i veggen i ovnsrommet.	Sterkt trykk på slangen eller at den har hengt seg opp i gjenstander under rengjøring.	Kontakt kundeservice. Ikke bruk apparatet.
Lampen i ovnsrommet lyser ikke.	LED-pæren er defekt.	Kontakt kundeservice. Lampeglasset kan ikke fjernes.
I displayet vises en feilmelding E...	Teknisk feil	Trykk på tasten 🕒 for å slette feilmeldingen, og still ev. inn klokkeslettet på nytt. Hvis feilmeldingen vises på nytt, må du ta kontakt med kundeservice.
I displayet vises feilmeldingen E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den har hengt seg opp.	Trykk på tasten 🕒 for å slette feilmeldingen. Trykk på alle tastene hver for seg og sjekk om de er rene.
Apparatet varmer ikke lenger. I displayet blinker kolonet.	Tastekombinasjonen ble trykket.	Trykk på tasten on/off for å slå av apparatet. Trykk på tasten kg i 4 sekunder, trykk deretter på tasten clean.

Bytte dørtetning

Hvis dørtetningen rundt ovnsrommet er defekt, må den skiftes. Reservetetninger til apparatet får du hos kundeservice. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet.

1. Åpne ovnsdøren.
2. Dra av den gamle dørtetningen.
3. Skyv inn den nye dørtetningen på ett sted og trykk den inn rundt hele. Støtpunktet mellom tetningsendene må være på siden.
4. Sjekk ekstra nøye at dørtetningen sitter riktig i hjørnene.



Bytte pære i ovnsrommet

Ovnsrommet belyses av en LED-lampe med lang levetid. Ta kontakt med kundeservice dersom LED-lampen skulle bli defekt. Lampeglasset skal ikke fjernes.

Kundeservice

Hvis apparatet ditt må repareres, står kundeservice til disposisjon. Vi finner alltid en praktisk løsning, også for å unngå unødig besøk av tekniker.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene finner du nederst til venstre på sideveggen når du åpner apparatdøren.

For at du ikke skal behøve å lete lenge når du trenger disse numrene, kan du føre opp opplysningene for apparatet og telefonnummeret til kundeservice her.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice ☎

Være oppmerksom på at besøk av servicetekniker ikke er kostnadsfritt dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

Ha tiltro til produsentens kompetanse. Dette garanterer deg at reparasjonen blir utført av kompetente serviceteknikere som har originale reservedeler til ditt apparat.

Miljøvern

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Tips til energisparing

- Apparatet skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Ved damping kan du steke i flere høyder samtidig. Hvis du har retter som krever forskjellig steketid, skyver du først inn retten med lengst steketid.

Tabeller og tips

Damping er en spesielt skånsom måte å tilberede retter på. Dampen omslutter retten og hindrer dermed at næringsstoffene i maten går tapt. Tilberedningen foregår uten overtrykk. Matens form, farge og typiske aroma beholdes.

I tabellene finner du et utvalg av retter som egner seg godt til tilberedning i dampovnen. Du kan lese hvilken temperatur, hvilket tilbehør og hvilken tilberedningstid du bør velge. Opplysningene gjelder, når ikke annet er angitt, for innsetting i kaldt apparat.

Tilbehør

Bruk tilbehøret som følger med.

Når du bruker ovnsform med hull til damping, må du sette ovnsformen uten hull under. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Utstyr

Hvis du bruker kokekar, skal disse alltid settes midt i ovnsformen med hull.

Kokekaret må være varme- og dampfast. Kokekar med tykke vegger forlenger steketidene.

Mat som du vanligvis tilbereder i vannbad, må alltid tildekkes med folie (f.eks. ved smelting av sjokolade).

Grønnsaker

Legg grønnsakene i ovnsformen med hull og skyv formen inn i høyde 2. Skyv ovnsformen uten hull inn under i høyde 1. Da blir væske som drypper, samlet opp.

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Artisjokker	hele	med hull + uten hull	100	30–35
Blomkål	hel	med hull + uten hull	100	25–30
Blomkål	buketter	med hull + uten hull	100	10–15
Brokkoli	buketter	med hull + uten hull	100	8–10
Erter	-	med hull + uten hull	100	5–10
Fennikel	skiver	med hull + uten hull	100	10–14
Flan med grønnsaker	-	vannbadform 1,5 l + ovnsform uten hull i høyde 1	100	60–70
Grønne bønner	-	med hull + uten hull	100	20–25
Gulrøtter	skiver	med hull + uten hull	100	10–20
Kålrot	skiver	med hull + uten hull	100	15–20
Purre	skiver	med hull + uten hull	100	4–6
Maiskolber	-	med hull + uten hull	100	25–35
Mangold*	strimler	med hull + uten hull	100*	8–10
Asparges, grønn	hel	med hull + uten hull	100*	12–15
Asparges, hvit	hel	med hull + uten hull	100*	15–20
Spinat	-	med hull + uten hull	100*	2–3
Romanesco	buketter	med hull + uten hull	100	8–10
Rosenkål	buketter	med hull + uten hull	100	20–30
Rødbeter	hele	med hull + uten hull	100	40–50
Rødkål	i strimler	med hull + uten hull	100	30–35
Hvitkål	i strimler	med hull + uten hull	100	25–35

* Forvarm apparatet

Tilberedningstid og -mengde

Tilberedningstiden ved damping avhenger av størrelsen på stykkene, men er uavhengig av den totale mengden. Apparatet kan dampe maksimalt 1,5 kg matvarer.

Ta hensyn til stykkestørrelsene som står oppført i tabellene. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den. Tilberedningstiden avhenger også av matvarens kvalitet og modenhet. De angitte verdiene er derfor bare veiledende.

Fordel matvarene jevnt

Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, blir den ujevnt tilberedt.

Trykkømfintlige matvarer

Ikke legg for mange lag med matvarer som er trykkømfintlige i ovnsformen. Det er bedre å bruke to former.

Tilberedning av komplette måltider

Med damping kan du tilberede komplette menyer samtidig uten at smaken smitter over. Sett først retten med lengst tilberedningstid inn i apparatet, og skyv de andre rettene inn etter hvert til passende tidspunkt. Slik blir alle rettene ferdige samtidig.

Den totale tilberedningstiden forlenges litt ved tilberedning av komplette måltider, fordi det slipper ut litt damp hver gang døren åpnes, og denne må varmes opp på nytt igjen.

Matvarer	Størrelse	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Squash	skiver	med hull + uten hull	100	2–3
Sukkererter	-	med hull + uten hull	100	8–12

* Forvarm apparatet

Tilbehør og belgfrukt

Tilsett vann eller annen væske i forholdet som angis. Eksempel: Du kan selv velge innsettingshøyden for ovnsformen uten hull.
1: 1,5 = for hver 100 g ris tilsetter du 150 ml væske.

Matvarer	Forhold/ henvisninger	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Poteter med skall	middels store	med hull + uten hull	2 1	100	35–45
Skrelte poteter	delt i fire	med hull + uten hull	2 1	100	20–25
Naturris	1: 1,5	uten hull	-	100	30–40
Langkornet ris	1: 1,5	uten hull	-	100	20–30
Basmatiris	1: 1,5	uten hull	-	100	15–20
Forkokt ris	1: 1,5	uten hull	-	100	15–20
Risotto	1: 2	uten hull	2	100	30–35
Linser	1: 2	uten hull	-	100	30–45
Hvite bønner, bløtlagt	1: 2	uten hull		100	65–75
Couscous	1: 1	uten hull	-	100	6–10
Grønne speltkjerner, malt	1: 2,5	uten hull	-	100	15–20
Hirse, hel	1: 2,5	uten hull	-	100	25–35
Hvete, hel	1: 1	uten hull	-	100	60–70
Potetballer	-	med hull + uten hull	2 1	90	25–30

Fjærkre og kjøtt

Fjærkre

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Kyllingbryst	à 0,15 kg	uten hull	2	100	15–25
Andebryst*	à 0,35 kg	uten hull	2	100	12–18

* brunes først og vikles inn i folie

Oksekjøtt

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Flat roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	100	25–35
Høy roastbiff, medium*	1 kg	uten hull	2	100	30–40

* brunes først og vikles inn i folie

Svinekjøtt

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Svinefilet*	0,5 kg	uten hull	2	100	10–12
Svinemedaljonger*	ca. 3 cm tykke	uten hull	2	100	10–12
Sommerkoteletter	i skiver	uten hull	2	100	15–20

* brunes først og vikles inn i folie

Pølser

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Wienerpølser	med hull + uten hull	2 1	80–90	12–18
Medisterpølser	med hull + uten hull	2 1	80–90	15–20

Fisk

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Dorade, hel	à 0,3 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	15–25
Doradefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	10–20
Fisketerrin	Vannbadform 1,5 l	uten hull	2	80–100	40–80
Ørret, hel	à 0,2 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	12–15
Torskefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	10–14
Laksefilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	100	8–10
Blåskjell	1,5 kg	uten hull	2	100	10–15
Uerfilet	à 0,15 kg	med hull + uten hull	2 1	80–90	10–20
Sjøtungerulade, fylt		med hull + uten hull	2 1	80–90	10–20

Suppetilbehør, annet

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Eggestand	uten hull	2	90	15–20
Semulegnocci	med hull + uten hull	2 1	90	7–10
Hardkokte egg (størrelse M, maks. 1,8 kg)	med hull + uten hull	2 1	100	10–12
Bløtkokte egg (størrelse M, maks. 1 kg)	med hull + uten hull	2 1	100	6–8

Desserter, kompott

Kompott

Vei frukten, tilsett ca. 100 ml vann, og sukker og krydder etter smak.

Risengrynsgrøt

Vei risen og tilsett 2,5 ganger så mye melk som ris. Fyll risen og melken til maks. 2,5 cm høyde i kokekaret. Rør om etter kokingen. Resten av melken trekker seg raskt inn.

Matvarer	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Germknödel (melboller)	ovnsform uten hull	100	20–25
Crème caramel	små former + ovnsform med hull	90	20–25
Risengrynsgrøt*	ovnsform uten hull	100	25–35
Eplekompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Pærekompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Kirsebærkompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Rabarbrakompott	ovnsform uten hull	100	10–15
Sviskekompott	ovnsform uten hull	100	15–20

* Du kan også bruke programmet **P 15** (se kapittelet: Programautomatikk)

Oppvarming av mat

Ved oppvarming med damp varmes rettene skånsomt opp på nytt. Maten smaker og ser ut som om den nettopp er tilberedt.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	ovnsform uten hull	2	100	12–15
Pasta, poteter, ris	ovnsform uten hull	2	100	5–10

Opptining

Frys ned matvarene ved -18 °C i så flate porsjonspakker som mulig. Ikke frys ned for store mengder. Opptinte matvarer er ikke lenger like holdbare, og blir raskere bedervet enn ferske varer.

Tin retten i frysepose, på tallerken eller i ovnsformer med hull. Skyv alltid ovnsformen uten hull inn under formen med hull. Dermed blir ikke matvarene liggende i vannet fra de tinede matvarene og ovnsrommet holdes rent.

Ved behov kan maten deles i to, eller stykker som alt er opptint, kan tas ut av apparatet.

La opptinte matvarer stå 5–15 minutter i ovnen etter opptining slik at temperaturen utjevnes.

⚠️ Helserisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne ikke kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer.

Sett dampovnen på 100 °C i 15 minutter etter opptiningen.

Tine kjøtt

Kjøttstykker som skal paneres, skal tines slik at krydderet og paneringen fester seg.

Tine fjærkre

Ta matvarene ut av pakken før opptining. Væsken som oppstår under tining, må fjernes.

Matvarer	Mengde/vekt	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Kylling	1 kg	med hull + uten hull	2 1	40	90–110
Kyllinglår	0,4 kg	med hull + uten hull	2 1	40	60–70
Grønnsaker frosset i blokk (f.eks. spinat)	0,4 kg	med hull + uten hull	2 1	40	20–30
Bær	0,3 kg	med hull + uten hull	2 1	40	5–8
Fisk, hel	1 kg	med hull + uten hull	2 1	40–60	40–50
Fiskefilet	0,4 kg	med hull + uten hull	2 1	40	30–40
Gulasj	-	med hull + uten hull	2 1	40	85–95
Oksestek	-	med hull + uten hull	2 1	40	90–100

Heving av deig

I dampovnen hever deigen betydelig raskere enn ved romtemperatur.

Sett inn ovnsformen med hull på hvilken som helst innsetningshøyde. Sett deigbollen i ovnsformen med hull. Ikke dekk til deigen.

Matvarer	Mengde	Tilbehør	Temperatur i °C	Steketid i min
Gjærdeig	1 kg	Bolle + med hull	40	20–30
Surdeig	1 kg	Bolle + med hull	40	20–30

Safting

Legg bærene i en bolle før saftingen og hell oppi sukker. La stå i minst en time slik at de trekker til seg saft.

Legg bærene i ovnsformen med hull og skyv formen inn i høyde 2. Skyv ovnsformen uten hull inn i høyde 1 for å samle opp saften.

Til slutt helles bærene i en klut, og resten av saften presses ut.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Bringebær	med hull + uten hull	2 1	100	30–45
Rips	med hull + uten hull	2 1	100	40–50

Konservering

Konserver om mulig matvarene mens de er ferske. En lengre lagring reduserer vitamininnholdet og matvarene gjærer lettere.

Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.

Følgende matvarer kan ikke konserveres med apparatet: innholdet i blikkbokser, kjøtt, fisk eller posteier.

Kontroller norgesglass, gummistrikk, klemmer og fjærer.

Rengjør gummistrikkene og glassene grundig med varmt vann. Til rengjøring av glass er også programmet **P 18** (Desinfisere flasker) godt egnet.

Sett glassene i ovnsformen med hull. De skal ikke berøre hverandre.

Åpne apparatdøren etter angitt koketid.

Ta ut norgesglassene av apparatet først når de er helt avkjølt.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Grønnsaker	1-liters norgesglass	1	100	30 - 120
Steinfrukt	1-liters norgesglass	1	100	25–30
Frukt med kjerne	1-liters norgesglass	1	100	25–30

Dypfrosne produkter

Følg produsentens anvisninger på pakningen.

De angitte steketidene gjelder for innsetting i kaldt ovnsrom.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Deigvarer, ferske, kjøleware*	ovnsform uten hull	2	100	5–10
Ørret	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	80–100	20–25
Laksefilet	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	80–100	20–25
Brokkoli	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	4–6
Blomkål	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	5 - 8
Bønner	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	4–6
Erter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	4–6
Gulrøtter	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	3 - 5
Blandede grønnsaker	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	4 - 8
Rosenkål	ovnsform med hull + ovnsform uten hull	2 1	100	5–10

* tilsett litt væske

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Damping

Testretter iht. standard EN 60350-1.

Matvarer	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Steketid i min
Brokkoli (dampfordeling)	Med hull + uten hull	2 1	100	*
Brokkoli (damptilførsel)	Med hull + uten hull	2 1	100	*
Erter** (maksimal fyllmengde)	Med hull + uten hull	2 1	100	***

*Tilberedningstiden for "al dente" må oppgis på forhånd.

** Fordel 1,5 kg erter jevnt i beholderen.

*** Ertene er ferdig tilberedt når de har oppnådd en temperatur på 85 °C på det kaldeste stedet.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000969515 941202